CE103V

Ketuhar gelombang mikro

Panduan pemilik & Panduan memasak

Planet First 100% Recycled Paper

Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini.
Sila daftar produk anda di

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BAHASA INGGERIS

KANDUNGAN

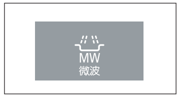
PANDUAN CARIAN “PANTAS”

Saya mahu memasak makanan.

1. Letakkan makanan di dalam ketuhar.
   Tekan butang **Ketuhar gelombang mikro** ().



2. Tekan butang **Ketuhar gelombang mikro** () sehingga tahap kuasa yang sesuai dipaparkan.



3. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat** seperti yang diperlukan.



4. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil: Proses memasak bermula.

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Saya mahu menambah 30 saat lagi

Biarkan makanan di dalam ketuhar.
Tekan butang **+30 saat** satu kali atau lebih untuk setiap 30 saat yang lebih yang anda mahu tambah.



Saya mahu Mencair beku kuasa sedikit makanan

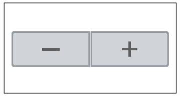
1. Letakkan makanan beku di dalam ketuhar.
   Tekan butang **Cair Beku Kuasa** ().



2. Pilih kategori makanan dengan menekan butang **Cair Beku Kuasa** (), sehingga kategori makanan yang diingini dipilih.



3. Pilih berat dengan menekan butang (+) dan (−) seperti yang diperlukan.



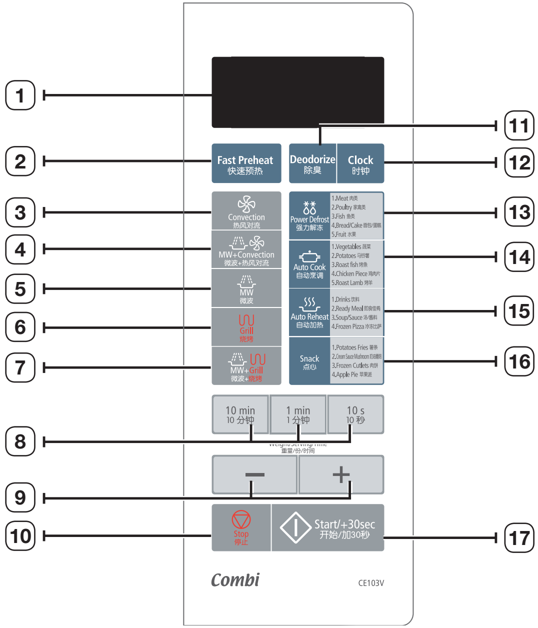
4. Tekan butang **Mula** ().



Hasil: Proses cair beku bermula.

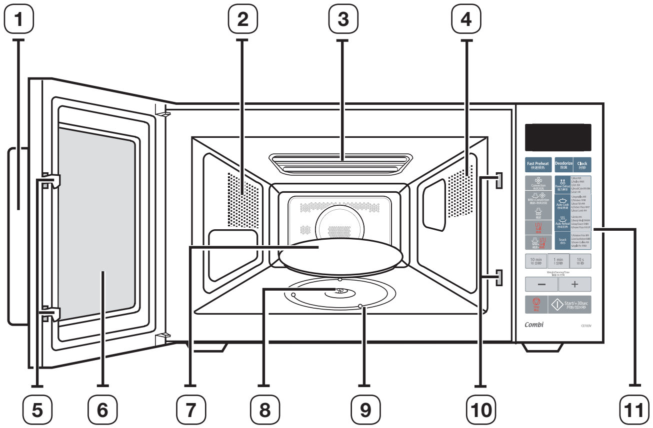
- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

PANEL KAWALAN



1. PAPARAN
2. BUTANG PILIHAN MEMANAS TERLEBIH DAHULU PANTAS
3. BUTANG PEROLAKAN
4. BUTANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO+PEMANGGANG
5. BUTANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO
6. BUTANG PEMANGGANG
7. BUTANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO+PEMANGGANG
8. BUTANG SETING MASA
9. BUTANG ATAS (+)/BAWAH (−) (Masa memasak, Berat dan saiz hidangan)
10. BUTANG BERHENTI/BATAL
11. BUTANG MENYAHBAU
12. BUTANG SETING JAM
13. BUTANG CIRI KUASA NYAHFROS
14. BUTANG CIRI MEMASAK AUTOMATIK
15. BUTANG CIRI MEMANAS SEMULA AUTOMATIK
16. BUTANG SNEK
17. BUTANG MULA/+30 saat

KETUHAR

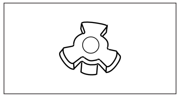


1. PEMEGANG PINTU
2. LUBANG PENGUDARAAN
3. ELEMEN PEMANAS
4. LUBANG PENGUDARAAN
5. SELAK PINTU
6. PINTU
7. MEJA PUTAR
8. PENGGANDING
9. GELANG RODA
10. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN
11. PANEL KAWALAN

AKSESORI

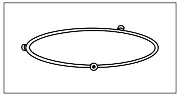
Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

1. **Pengganding**, perlu diletakkan dengan betul di atas aci motor di dasar ketuhar.

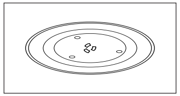
   Tujuan: Pengganding memutar pinggan putar.

2. **Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

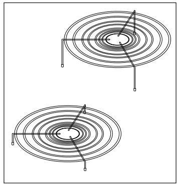
   Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.

3. **Meja putar**, untuk diletakkan pada gelung pemutar dengan tengahnya muat pada pengganding.

   Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.

4. **Rak-rak logam** (Rak tinggi, Rak rendah), perlu diletakkan di atas pinggan putar.

   Tujuan: Rak-rak logam boleh digunakan untuk memasak dua jenis masakan pada masa yang sama. Sekeping pinggan kecil boleh diletakkan di atas pinggan putar dan pinggan yang kedua di atas rak. **Rak besi boleh digunakan di dalam pemanggang, memasak perolakan dan kombinasi.**

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN KECIL INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi banyak maklumat bernilai mengenai memasak dengan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak
- Petua memasak yang berguna

Di bahagian dalam kulit buku anda akan mendapati panduan cari cepat yang menjelaskan tiga operasi memasak yang asas:

- Memasak (mod gelombang mikro)
- Cair beku
- Menambah 30 saat lagi, jika makanan belum cukup dimasak atau memerlukan pemanasan terlebih dahulu tambahan

Di bahagian hadapan buku panduan ini anda akan mendapati ilustrasi ketuhar, dan lebih penting lagi panel kawalan, supaya anda boleh mencari butang-butang dengan lebih mudah.

MAKLUMAT KESELAMATAN

- Sebelum mengendalikan alat ini, sila baca buku panduan ini dengan teliti dan simpan ia di tempat yang selamat berdekatan dengan alat ini untuk rujukan anda pada masa hadapan.
- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam buku panduan ini. Alat ini bukan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal budi, berhati-hati, dan prihatin semasa memasang, menyelenggara, dan menggunakan perkakasan anda.
- Oleh kerana arahan operasi yang berikut merangkumi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin sedikit berbeza dari yang diterangkan di dalam manual ini dan tidak semua tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.

Simbol dan langkah berjaga-jaga yang penting.

Simbol yang berikut digunakan di dalam teks Manual Pemilik ini:

⚠ AMARAN	Amalan yang bahaya atau tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan peribadi yang teruk atau kematian**.
⚠ BERJAGA-JAGA	Bahaya atau amalan tidak selamat yang menyebabkan **kecederaan kecil atau kerosakan harta benda**.
⚠ BERJAGA-JAGA	Untuk mengurangkan risiko kebakaran, letupan, kejutan elektrik, atau kecederaan diri apabila menggunakan ketuhar gelombang mikro anda, sila ikut langkah-langkah keselamatan asas ini.

⃠	JANGAN cuba.
	JANGAN rungkas.
	JANGAN sentuh.
★	Ikut arahan dengan jelas.
	Cabut palam kuasa dari soket dinding.
⏚	Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
	Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.
	Nota
☛	Penting

BAHASA INGGERIS

AMARAN Tanda-tanda amaran yang serius bagi pemasangan

Pemasangan alat ini mesti dilakukan oleh seorang juruteknik khidmat gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pengilang. Sila lihat bahagian "Ketuhar Gelombang Mikro anda".

Pasang kord kuasa pada soket dinding yang betul atau lebih tinggi dan gunakan soket bagi alat ini sahaja. Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Selain itu, jangan gunakan kord pemanjang.

- Kegagalan berbuat demikian dan berkongsi soket dinding dengan alat-alat lain menggunakan jalur kuasa atau memanjangkan kord kuasa boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.
- Jangan gunakan transformer elektrik. Ia boleh menyebabkan kejutan atau kebakaran.

Pemasangan alat ini mesti dilakukan oleh juruteknik atau syarikat khidmat yang berkelayakan.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran, letupan, masalah dengan produk, atau kecederaan.

Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

Jangan pasang perkakas ini berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar. Jangan pasang perkakas ini di lokasi yang lembap, berminyak atau berhabuk, di lokasi yang terdedah secara langsung kepada cahaya matahari dan air (titisan hujan). Jangan pasang perkakas ini di lokasi di mana gas berkemungkinan bocor.

- Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.

Perkakas ini mesti dibumikan dengan betul. Jangan bumikan perkakas pada paip gas, paip air plastik, atau talian telefon.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran, letupan, masalah dengan produk.
- Jangan sekali-kali pasang kord kuasa pada soket yang tidak dibumikan dengan betul dan pastikan bahawa ia menurut kod-kod tempatan dan nasional.

BERJAGA-JAGA Tanda berjaga-jaga bagi pemasangan

Alat ini harus diposisikan dengan cara yang membolehkan palam kuasa mudah dicapai.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran disebabkan kebocoran elektrik.

Pasang alat anda di atas lantai yang rata dan keras yang boleh menyokong berat alat ini.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan getaran luar biasa, bunyi bising, atau masalah dengan produk.

Pasang alat dengan mengekalkan jarak yang sesuai dengan dinding.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kebakaran disebabkan pemanasan yang berlebihan.

Ketinggian minimum ruang bebas yang diperlukan di atas permukaan atas ketuhar.

AMARAN Tanda-tanda amaran serius bagi elektrik

Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.

- Cabut palam kuasa dan bersihkan ia dengan kain kering.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Pasang palam kuasa pada soket dinding mengikut arah yang betul agar kordnya menurun ke arah lantai.

- Jika anda memasang palam kuasa pada soket mengikut arah yang bertentangan, dawai-dawai elektrik di dalam kabel boleh menjadi rosak dan ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar.

- Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan tarik atau bengkokkan kord kuasa.
Jangan putar atau ikat kord kuasa.
Jangan sangkut kord kuasa pada objek logam, letakkan objek berat pada kord kuasa, masukkan kord kuasa diantara objek, atau tolak kord kuasa ke dalam ruang di belakang perkakas.

- Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan tarik kord kuasa, apabila mencabut palam kuasa.

- Cabut palam kuasa dengan memegang palam.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Apabila alat atau kord rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

BERJAGA-JAGA Tanda berjaga-jaga bagi elektrik

Cabut palam kuasa apabila alat ini tidak digunakan bagi jangka masa panjang atau semasa ribut petir/guruh.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

AMARAN Tanda-tanda amaran yang serius bagi menggunakan

Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa. Jangan sentuh alat atau kord kuasa.

- Jangan gunakan kipas alih udara.
- Bunga api boleh menyebabkan letupan atau kebakaran.

Berhati-hati bagi memastikan pintu, pemanas atau sebarang bahagian lain tidak menyentuh tubuh semasa memasak atau selepas memasak.

- Ini boleh menyebabkan luka terbakar.

Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.

Semasa memindah elemen pemanas, pastikan untuk menggunakan peralatan yang direka untuk mengalih elemen pemanas sementara memakai sarung tangan keselamatan yang dibekalkan bersama produk, dan lihat jika suhu jatuh secukupnya (sekurang-kurangnya 10 minit selepas pemanggang atau operasi memasak kombinasi) selepas operasi.

SENTIASA gunakan sarung tangan semasa mengeluarkan hidangan dari ketuhar untuk mengelakkan terbakar secara tidak sengaja.

Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya.
Sebab : Udara atau wap panas yang dilepaskan boleh melecurkan kulit.

Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat; oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut:

- Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
- Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
- Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.
- Hubungi seorang doctor

Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tida bermain dengan alat ini.

Telur di dalam kulitnya dan telur yang telah keras setelah direbus harus tidak dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro kerana ia boleh meletup walaupun selepas pemanasan selesai.

AMARAN: Kandungan botol susu dan bekas makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhu diperiksa sebelum dimakan, bagi mengelakkan terbakar.

AMARAN: Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.

AMARAN : Apabila perkakas digunakan di dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah pengawasan orang dewasa kerana suhu yang dijana.

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak atau orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan arahan dan pengawasan.

AMARAN : Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Bagi mengelakkan terbakar kanak-kanak harus dijauhkan.

AMARAN : Pastikan perkakas dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik.

Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.

- Memasang semula palam kuasa pada soket dinding boleh menyebabkan bunga api dan menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jauhkan semua bahan pembungkusan dari kanak-kanak, kerana bahan pembungkusan boleh jadi berbahaya kepada kanak-kanak.

- Jika seorang kanak-kanak menyarungkan beg di atas kepalanya, ia boleh menyebabkannya lemas.

Alat ini bukan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik, luka kebakaran atau kecederaan.

Jangan sekali-kali gunakan alat ini untuk tujuan-tujuan lain daripada memasak.

- Kegagalan mengikuti arahan ini boleh menyebabkan kebakaran.

Buka bekas yang dikedap (botol bayi, botol susu, dll) dan buat satu lubang dalam bahan makanan seperti kulit atau kacang (telur, buah berangan, dll) dengan pisau, sebelum memasaknya.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kebakaran atau kecederaan disebabkan bahan makanan yang pecah.

Jangan sentuh bahagian dalam alat ini sebaik sahaja tamat memasak kerana bahagian dalam alat ini panas selepas dipanaskan bagi masa yang lama atau memanaskan makanan yang sedikit.

- Ini boleh menyebabkan luka terbakar.

Jangan gunakan kerajang aluminium, benda logam (seperti bekas, garpu, dll) atau bekas yang mempunyai kemasan emas atau perak.

- Ini boleh menyebabkan bunga api atau kebakaran.

Jangan panaskan plastik atau bekas kertas dan jangan gunakannya dengan fungsi ketuhar.

- Kegagalan mengikuti arahan ini boleh menyebabkan kebakaran.

Berhati-hati agar makanan tidak bersentuhan dengan pemanas semasa memasak makanan menggunakan ketuhar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan panaskan makanan secara berlebihan.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan panaskan makanan yang dibungkus dengan kertas seperti majalah atau surat khabar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan gunakan atau letakkan semburan atau benda mudah terbakar berdekatan dengan ketuhar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran atau letupan.

Jangan buka pintu apabila makanan di dalam petak memasak sedang terbakar.

- Jika anda membuka pintu, aliran masuk oksigen berlaku dan ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan masukkan jari, bahan asing atau objek logam seperti pin atau jarum ke dalam salur masuk, salur keluar, masukan katrij bekalan air dan bahagian keluar, dan lubang. Jika benda asing dimasukkan ke dalam sebarang lubang ini, cabut palam kuasa dari soket dinding dan hubungi pembekal produk anda atau pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.

JANGAN isikan bekas sehingga penuh dan pilih bekas yang lebar pada bahagian atas daripada bahagian bawahnya bagi mengelakkan cecair daripada mendidih keluar. Botol berleher sempit juga boleh meletup jika terlampau panas.

JANGAN panaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlebih panas.

JANGAN sentuh elemen pemanas atau dinding dalam ketuhar sehingga ia sejuk.

Jangan rendam kabel kuasa atau palam di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari permukaan yang panas.

Jangan kendalikan peralatan ini jika kabel kuasa atau palamnya rosak.

JANGAN gunakan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Kuasa akan diputuskan secara automatik untuk keselamatan. Anda boleh menggunakan ketuhar seperti biasa selepas membiarkan ia selama lebih dari 30 minit. Adalah baik anda membiarkan segelas air di dalam ketuhar pada setiap masa. Air tersebut akan menyerap tenaga gelombang mikro jika ketuhar dimulakan secara tidak sengaja.

AMARAN : Jika pintu atau pengunci pintu rosak, ketuhar mesti tidak digunakan sehingga ia dibaiki oleh orang yang layak.

AMARAN: Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.

Jika alat ini dibanjiri, putuskan kuasa dengan segera dan sila hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jika alat ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan cuba membaiki, merungkah, atau mengubah suai alat ini sendiri.

- Oleh kerana arus voltan tinggi memasuki casis produk, ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.
- Anda mungkin terdedah kepada gelombang-gelombang elektromagnet.
- Apabila pembaikan alat ini diperlukan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

AMARAN: dalah merbahaya bagi seseorang selain daripada orang yang cekap menjalankan sebarang servis atau pembaikan yang melibatkan penanggalan penutup yang memberi perlindungan terhadap pendedahan tenaga gelombang mikro.

Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jika asap kelihatan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutp untuk memtikan api;

BERJAGA-JAGA Tanda-tanda awas bagi menggunakan

Hanya gunakan perkakas yang sesuai bagi kegunaan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Perkasas makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garfu, dll. Keluarkan ikatan wayar dari kertas atau beg plastik.
Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar ntuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api;

Jumlah makan yang sedikit diperlukan bagi masakan singkat atau masa pemanasan. Jika masa normal dibenarkan makanan mungkin terlebih panas dan terbakar.

Anda mungkin mndengar bunyi Klik semasa operasi (terutamanya semasa ketuhar sedang menyahfros).
Sebab : Bunyi ini adalah normal apabila output kuasa elektrik sedang bertukar.

Kanak-kanak TIDAK dibenarkan untuk menggunakan atau bermain dengan ketuhar gelombang mikro. Mereka juga tidak harus dibiarkan berada dekat dengan ketuhar gelombang mikro tanpa jagaan semasa ia sedang digunakan. Barang-barang yang menarik minat kanak-kanak tidak harus disimpan atau disembunyikan di atas ketuhar.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tida bermain dengan alat ini.

Berhati-hati kerana minuman atau makanan mungkin sangat panas selepas dipanaskan.

- Terutamanya apabila memberi makan kanak-kanak, periksa bagi memastikan makanan tersebut telah sejuk secukupnya.

Berhati-hati apabila memanaskan cecair seperti air atau minuman lain.

- Pastikan anda mengacau semasa atau sesudah memasak.
- Elakkan daripada menggunakan bekas yang licin dengan leher yang sempit.
- Keluarkan bekas sekurang-kurangnya 30 saat selepas pemanasan.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan limpahan kandungan yang mendadak dan menyebabkan luka kebakaran.

Jangan pegang makanan atau sebarang bahagian semasa atau sejurus selepas memasak.

- Gunakan sarung tangan memasak kerana ia mungkin sangat panas dan anda boleh mendapat luka kebakaran.
- Jika anda menarik pinggan seramik atau dulang serbaguna ke depan, makanan mungkin tumpah dan menyebabkan luka kebakaran.

Apabila permukaannya retak, matikan suis kuasa alat.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik.

Jangan calarkan kaca pintu ketuhar dengan benda tajam.

- Ini boleh menyebabkan kaca tersebut rosak atau pecah.

Jangan berdiri di atas alat ini atau letakkan benda (seperti kain baju, penutup ketuhar, lilin yang menyala, rokok yang menyala, bekas, bahan kimia, benda logam, dll) di atas alat ini.

- Benda-benda seperti kain, boleh tersepit pada pintu.
- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran, masalah dengan produk, atau kecederan.

Jangan kendalikan alat ini dengan tangan yang basah.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik.

Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan alat.

- Selain daripada bahayanya ke atas manusia, ia mungkin juga boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran atau masalah dengan produk.

Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada pintu atau bahagian dalam alat.

- Ini boleh menyebabkan kecacatan pada produk atau kecederaan disebabkan kebocoran gelombang elektrik.
- Bergayut pada pintu boleh menyebabkan produk ini jatuh dan menyebabkan kecederaan.
- Jika pintunya rosak, jangan gunakan alat ini dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Jangan letakkan alat ini di atas benda yang mudah pecah seperti sinki atau benda kaca.

- Ini boleh menyebabkan kerosakan pada sinki atau benda kaca tersebut.

Gunakan alat ini hanya selepas menutup pintunya.

- Jika anda menggunakan alat ini apabila ia dicemari oleh bahan-bahan asing seperti sisa makanan, ia boleh menyebabkan masalah dengan alat ini.

Berhati-hati apabila membuka bungkusan dari makanan yang baru sahaja dikeluarkan dari alat ini.

- Jika makanan itu panas, wap panas mungkin dikeluarkan secara mendadak apabila anda membuka bungkusan dan anda mungkin mendapat luka kebakaran.

Jangan cabut palam alat ini dengan menarik kord kuasanya, sentiasa genggam palam dengan kukuh dan tarik terus dari soket.

- Kerosakan pada kord boleh menyebabkan litar pintas, kebakaran dan/atau kejutan elektrik.

Jangan letakkan muka atau tubuh anda dekat dengan alat ini semasa memasak atau apabila membuka pintunya sejurus selepas memasak.

- Berhati-hati agar kanak-kanak tidak menghampiri alat ini.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan luka kebakaran daripada haba.

Jangan letakkan makanan atau benda berat di atas pintu apabila membuka pintu.

- Makanan atau benda tersebut boleh jatuh dan ini boleh menyebabkan luka kebakaran atau kecederaan.

Jangan sejukkan pintu, bahagian dalam alat, atau bekas secara mendadak dengan menuang air ke atasnya semasa atau sejurus selepas memasak.

- Ini boleh menyebabkan kerosakan pada alat. Semburan wap atau air boleh menyebabkan luka kebakaran atau kecederaan.

Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

AMARAN Tanda-tanda amaran yang serius bagi pembersihan

Jangan bersihkan perkakas dengan menyembur air terus padanya. Jangan gunakan benzena, pencair atau alkohol untuk membersihkan perkakas.

- Ini boleh menyebabkan perubahan warna, rosak bentuk, kerosakan, kejutan elektrik atau kebakaran.

Sebelum membersihkan atau melakukan penyelenggaraan, cabut palam alat dari soket dinding dan buang sisa makanan dari pintu dan petak pemasakan.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan gunakan pembersih yang kasar atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaan, yang boleh menyebabkan kaca retak.

Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk mengeringkan kertas atau pakaian.

Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.

semasa membersihkan permukaan boleh menjadi panas daripada biasa dan kanak-kanak harus dijauhkan. (model pembersihan sahaja)

tumpahan mesti dikeluarkan sebelum membersih dan menentukan perkakas yang mana boleh ditinggalkan di dalam ketuharsemasa pembersihan. (model pembersihan sahaja)

BERJAGA-JAGA Tanda berjaga-jaga bagi pembersihan

Ketuhar harus dibersihkan dengan kerap dan sisa makan harus dikeluarkan.

Gagal untuk mengekalkan keadaan bersih di dalam ketuhar boleh menyebabkan kemerosotan pada permukaan yang boleh memberi kesan kepada perkakas dan menyebabkan situasi merbahaya.

Berhati-hati agar tidak mencederakan diri anda sendiri semasa membersihkan alat ini (luaran/dalaman).

- Anda boleh mencederakan diri anda sendiri jika terkena pinggir-pinggir tajam alat ini.

Jangan bersihkan alat ini dengan pembersih wap.

- Ini boleh menyebabkan kekakisan.

LANGKAH BERJAGA-JAGA BAGI MENGELAKKAN PENDEDAHAN KEPADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG BERLEBIHAN

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) Jangan letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) Jangan kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
(1) Pintu (bengkok)
(2) Engsel pintu (rosak atau longgar)
(3) kedap pintu dan permukaan kedap

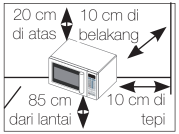
(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Produk ini ialah peralatan ISM Kelas B Kumpulan 2. Definisi kumpulan 2 yang mengandungi semua peralatan ISM di mana tenaga frekuensi radio dijana dengan sengaja dan/atau digunakan dalam bentuk sinaran elektromagnet bagi rawatan bahan, dan peralatan EDM dan kimpalan arka. Peralatan Kelas B ialah peralatan yang sesuai untuk digunakan dalam perusahaan-perusahaan domestik dan dalam perusahaan-perusahaan yang bersambung terus pada rangkaian bekalan kuasa voltan rendah yang membekalkan bangunan-bangunan yang digunakan untuk tujuan-tujuan domestik.

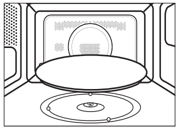
KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata 85 cm dari lantai. Permukaan harus kukuh untuk menampung berat ketuhar.

1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan terdapat pengalihan udara yang mencukupi untuk ketuhar anda dengan meninggalkan ruang sekurang-kurangnya 10 cm (4 inci) ruang di belakang, di tepi ketuhar dan 20 cm (8 inci) di atas.



2. Keluarkan semua bahan pembungkusan di dalam ketuhar.
Pasangkan gelang pemutar dan meja putar.
Periksa sama ada meja putar berputar dengan bebas.



3. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

☛ Jika kord bekalan rosak, ia mesti digantikan dengan kord khusus atau sambungan yang tersedia dari pengeluar atau ejen perkhidmatan. Untuk keselamatan peribadi anda, pasangkan kabel ke dalam 3-pin, 240 Volt, 50 Hz, AC soket bumi. Jika kabel kuasa alat ini rosak, ia mesti digantikan dengan kabel khas.

☛ Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah ketuhar tradisional atau penyinar. Spesifikasi bekalan kuasa bagi ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah daripada piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan dengan ketuhar. Lap bahagian dalam dan kedap pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MENETAPKAN MASA

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam terbina dalam. Apabila kuasa dibekalkan, “:0”, “88:88” atau “12:00” dipaparkan secara automatik pada paparan.
Sila tetapkan masa semasa. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah melaras jam:

- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

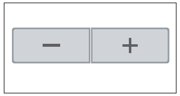
Jangan lupa untuk melaras semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

1. **Untuk memaparkan masa di dalam...** / **Kemudian tekan butang Jam...**

Untuk memaparkan masa di dalam...	**Kemudian tekan butang Jam...**
notasi 24 jam	Sekali
notasi 12 jam	Dua kali



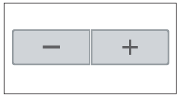
2. Tekan butang (+) dan (—) untuk menetapkan jam.



3. Tekan butang **Jam**.



4. Tekan butang (+) dan (—) untuk menetapkan minit.



5. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang **Jam** untuk memulakan jam.

   Hasil: Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.



PERIKSA BAHAWA KETUHAR ANDA BEROPERASI DENGAN BETUL

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk kepada bahagian yang bertajuk “Apa yang Perlu Dilakukan jika Anda Ragu-Ragu atau Mempunyai Masalah" pada halaman.

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu. Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

Tekan butang **Mula** (◇) dan tetapkan masa untuk 4 atau 5 minit, dengan menekan butang **Mula** (◇) sebanyak beberapa kali yang sesuai.

Hasil: Ketuhar memanaskan air untuk 4 atau 5 minit. Air kemudian mendidih.



BAHASA INGGERIS

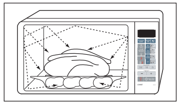
BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik frkuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.
Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Dasar Memasak

1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak dengan rata.



2. Gelombang mikro diserap oleh makanan sehingga kira-kira 1 inci (2,5 cm) dalamnya. Proses memasak kemudian berterusan sementara haba dilesapkan di dalam makanan.

3. Masa-masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:

- Kuantiti dan ketumpatan
- Kandungan air
- Suhu awal (disejukkan atau tidak)

☛ Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak berterusan walaupun apabila anda telah mengeluarkan makanan itu dari ketuhar. Masa-masa biar yang ditentukan dalam resepi-resepi dan di dalam buku panduan ini oleh itu, hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah
- Suhu yang sama pada seluruh makanan

APA YANG PERLU DILAKUKAN JIKA ANDA RAGU-RAGU ATAU MEMPUNYAI MASALAH

Membiasakan diri dengan sesuatu alat baru selalunya agak mengambil masa. Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah, cuba penyelesaian yang diberikan. Ia mungkin menjimatkan masa dan tidak menyukarkan anda berbanding jika anda membuat panggilan servis yang tidak perlu.

Berikut adalah perkara yang biasa berlaku:

- Pemeluwapan di dalam ketuhar
- Aliran udara di sekitar pintu dan bingkai luar
- Pantulan cahaya di sekitar pintu dan bingkai luar
- Wap keluar dari sekitar pintu atau lubang

Makanan tidak masak langsung

- Sudahkan anda menetapkan pemasa dengan betul dan tekan butang **Mula** (◇) ?
- Adakah pintu ditutup?
- Adakah sirkit elektrik anda mempunyai beban berlebihan dan menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan pemutus terpasang.

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa.
  - Penyelesaian: pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh dilaras semula.
  - Penyelesaian: Cabut palam kuasa dan sambungkan ia semula. Laraskan semula masa.

"E-24" mesej menunjukkan

- Mesej "E-24" diaktifkan secara automatik sebelum ketuhar gelombang mikro menjadi terlampau panas. Sekiranya mesej "E-24" diaktifkan, kemudian tekan kekunci "Berhenti/Batal"untuk menggunakan mod pengasalan.

Jika garis panduan yang di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi pusat khidmat pelanggan SAMSUNG setempat anda.
Sila sediakan maklumat yang berikut:

- Nombor model dan nombor siri, biasanya dicetak di bahagian belakang ketuhar.
- Butiran waranti anda
- Perihalan jelas mengenai masalah tersebut.

Kemudian hubungi wakil penjual setempat anda atau khidmat selepas jualan SAMSUNG.

MEMASAK/MEMANASKAN SEMULA

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

SENTIASA periksa seting memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa di jaga.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

1. Tekan butang **Ketuhar gelombang mikro** ().

   Hasil: Penunjuk berikut dipaparkan:
   (mod ketuhar gelombang mikro)



2. Pilih tahap kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Ketuhar gelombang mikro** () semula sehingga kuasa keluar yang berkaitan dipaparkan. Rujuk kepada jadual aras kuasa untuk butiran lanjut.



3. Tetapkan masa memasak dengan menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat**.

   Hasil: Masa memasak dipaparkan.



4. Tekan butang **Mula** ().

   Hasil: Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai:
   - Ketuhar berbunyi bip dan berkelip "0" empat kali.
     Ketuhar kemudian akan berbunyi bip satu kali bagi satu minit.



Jika anda mahu mengetahui Tahap Kuasa semasa rongga ketuhar, tekan butang **Ketuhar gelombang mikro** () sekali. Jika anda mahu menukar aras kuasa sewaktu memasak, tekan butang **Ketuhar gelombang mikro** () dua kali atau lebih untuk memilih aras kuasa yang diingini.

Mula Cepat:

Jika anda mahu memanaskan satu hidangan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (900W), anda boleh menekan butang **Mula** () sekali untuk setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan bermula dengan serta-merta.

ARAS KUASA DAN VARIASI MASA

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam aras kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
MENCAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

Masa-masa memasak yang diberikan dalam resepi-resepi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi	Dikurangkan
Aras kuasa lebih rendah	Ditambah

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasakpada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacaunya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Buka pintu. **Hasil:** Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan memasak, tutup semula pintu dan tekan butang **Mula** (◇).
Sepenuhnya	Tekan butang **Berhenti** (◎). **Hasil:** Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan tetapan masakan, tekan butang **Berhenti** (◎) sekali lagi.

MELARASKAN MASA MEMASAK

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang +30 saat sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Memeriksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal.

Untuk meningkatkan mada memasak makanan anda, tekan butang **Mula** (◇) sekali untuk setiap 30 saat yang anda mahu tambah.

- Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan butang **Mula** (◇) enam kali.



MENGGUNAKAN CIRI MEMASAK AUTOMATIK

Ciri Memasak Automatik (⌂) lima termasuk/membekalkan masa memasak dipra-program. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaras saiz hidangan dengan menekan butang (+) dan (—).

☛ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

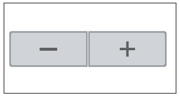
1. Tekan butang **Memasak Automatik** (⌂).



2. Pilih jenis makanan yang anda masak dengan menekan butang **Memasak Automatik** (⌂). Rujuk kepada jadual pada halaman berikutnya untuk gambaran tetapan pra-program yang pelbagai.



3. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang (+) dan (—).



4. Tekan butang **Mula** (◇).

   Hasil: Makanan dimasak mengikut tetapan pra-program yang ditetapkan.
   - Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.



Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Memasak Automatik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai.
Program no 1 dan 2 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja.
Program no 3 dan 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan gril.
Program no 5 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	**Sayur-sayuran**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Timbang sayur selepas mencuci, membersihkan dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 200-250 g, tambahkan 45 ml (3 sudu besar) untuk 300-450 g dan tambahkan 60-75 ml (4-5 sudu besar) untuk 500-750 g. Kacau selepas memasak. Apabila memasak kuantiti yang lebih banyak kacau sekali semasa memasak.
2.	**Kentang**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Timbang kentang selepas mengupas, mencuci dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml (3 sudu besar) air apabila memasak 300-450 g, tambahkan 60 ml (4 sudu besar) untuk memasak 500-750 g.
3.	**Ikan panggang**	200-300 g (1 ikan) 400-500 g (1-2 kpg) 600-700 g (2 kpg)	3 min.	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala ke ekor pada rak logam yang tinggi. Balikkan, sebaik sahaja bunyi bip kedengaran.
4.	**Ketulan ayam**	200-300 g (1 kpg) 400-500 g (2 kpg) 600-700 g (3 kpg)	3 min.	Sapukan ketulan ayam dengan minyak dan rempahkan dengan lada, garam dam paprika. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak dengan bahagian kulit di bawah. Balikkan, sebaik sahaja bunyi bip kedengaran.
5.	**Daging kambing panggang**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Sapukan daging lembu/kambing dengan minyak dan rempah (lada sahaja, garam harus ditambahkan selepas memanggang). Letakkan ia di atas rak rendah dengan bahagian lemak di bawah. Balikkan, apabila ketuhar berbunyi bip. Selepas memanggang, dan semasa masa biar ia harus dibungkus dalam kerajang aluminium.

MENGGUNAKAN CIRI PEMANASAN SEMULA AUTOMATIK

Empat ciri Pemanasan Semula Automatik (♨) memberikan empat masa memasak dipra-program. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaras saiz hidangan dengan menekan butang (+) dan (−).

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Pemanasan Semula** (♨).



2. Pilih jenis makanan yang anda masak dengan menekan butang **Pemanasan Semula Automatik** (♨). Rujuk kepada jadual pada halaman berikutnya untuk gambaran tetapan pra-program yang pelbagai.



3. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang (+) dan (−).



4. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil: Makanan dimasak mengikut tetapan pra-program yang ditetapkan.

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip "0" sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual berikut mewakili pelbagai Program Pemanasan Automatik & Memasak, kuantiti, masa biar dan cadangan yang sesuai. Program no 1 dan 2 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja.
Program no 3 dan 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	**Minuman** (sejuk)	150 ml (1 cawan) 300 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	1-2 min.	Tuang cecair ke dalam cawan seramik dan panaskan semula tanpa ditutup. Letakkan satu cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain dan 3 atau 4 cawan dalam satu bulatan. Biarkan ia pegun di dalam ketuhar gelombang mikro. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan-cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).
2.	**Hidangan siap sedia** (sejuk)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
3.	**Sup/Sos** (sejuk)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Tuangkan ke dalam pinggan sup seramik atau mangkuk dan tutup dengan penutup plastik semasa pemanasan. Kacau sup, sejurus selepas ketuhar berbunyi bip (masih berfungsi dan berhenti, apabila anda membuka pintu). Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar.
4.	**Piza beku**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Letakkan satu piza beku (-18 °C) pada rak rendah, letakkan dua piza beku pada rak rendah dan tinggi.

MENGGUNAKAN CIRI KUASA NYAHFROS

Ciri kuasa Nyahfros (⁂) membolehkan anda menyahfros daging, ayam, ikan, roti, kek dan buah-buahan. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

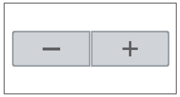
1. Tekan butang **Cair Beku Kuasa** (⁂).



2. Pilih jenis makanan yang anda masak dengan menekan butang **Cair Beku Kuasa** (⁂). Rujuk kepada jadual pada halaman berikutnya untuk gambaran tetapan pra-program yang pelbagai.



3. Pilih berat makanan dengan menekan butang (+) dan (—).



4. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil:
- Proses mencair beku bermula.
- Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.

5. Tekan **Mula** (◇) sekali lagi untuk menyelesaikan proses mencair beku.



Hasil: Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Anda juga boleh mencairbekukan makanan secara manual. Untuk melakukan demikian, pilih fungsi ketuhar gelombang mikro dengan kuasa aras 180 W. Rujuk kepada bahagian bertajuk “Nyahfros” pada halaman 34 untuk maklumat lanjut.

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Mencair Beku Kuasa, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam dan ikan pada pinggan kaca rata atau pinggan seramik, aturkan roti dan kek pada kertas dapur.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	**Daging**	200-2000 g	20-90 min.	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar.
2.	**Ayam itik**	200-2000 g	20-90 min.	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga ketulan-ketulan ayam.
3.	**Ikan**	200-2000 g	20-80 min.	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
4.	**Roti / Kek**	125-1000 g	10-60 min.	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti, apabila anda mambuka pintunya). Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri paf. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim dan juga untuk kek dengan hias atas coklat.
5.	**Buah-buahan**	100-600 g	5-20 min.	Susun buah-buah dengan rata di atas bekas kaca yang leper. Program ini sesuai untuk semua jenis buah.

MENGGUNAKAN CIRI SNEK

Dengan ciri Snek, masa memasak dilaras secara automatik.
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

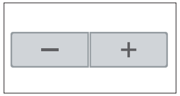
1. Tekan butang **Snek**.



2. Pilih jenis makanan yang anda masak dengan menekan butang **Snek**. Rujuk kepada jadual pada halaman berikutnya untuk gambaran tetapan pra-program yang pelbagai.



3. Pilih berat makanan dengan menekan butang (+) dan (—).



4. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil: Makanan dimasak mengikut tetapan pra-program yang ditetapkan.

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual yang berikut mewakili Program Automatik untuk menu gaya Rusia. Ia mengandungi kuantiti, aksesori dan cadangan yang sesuai.
Program no 1, 2 dan 3 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan pemanggang. Program no 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Aksesori
1.	**Kentang goreng**	150-200 g 250-300 g 350-400 g 450-500 g	Rak rendah
	Cadangan		
	Letakkan kentang pada pinggan plastik serat kaca (untuk 150-300 g lebih baik untuk menggunakan pinggan bentuk sfera dengan dinding nipis 2-3 mm, untuk 350-500 g lebih baik menggunakan pinggan rata dengan dinding 2-3 mm). Apabila ketuhar berbunyi bip - campurkan kentang, agar kentang pada bahagian bawah berada di atas dan terus memasak. Selepas selesai memasak - taburkan garam pada kentang.		
2.	**Krim sos cendawan**	300 g (2 bahagian) 600 g (4 bahagian)	Rak rendah
	Cadangan		
	Untuk 2 bahagian anda harus mengambil 200 g cendawan (agarik segar) dan 30 g minyak sayur. Untuk 4 bahagian - 400 g cendawan (agarik) dan 60 g minyak sayuran. Basuh dan bersihkan cendawan, potongkan ke dalam pinggan dan campurkan bersama minyak pada asas 15-20 g untuk setiap 100 g agarik segar, campurkan dengan baik, tambah sedikit garam atau bouillon cendawan kering, letakkan ke dalam cawan seramik. Letakkan di dalam ketuhar dan mula memasak. Pada masa tersebut sagat keju (Edam, Gauda) dan campurkannya dengan ½ biji telur untuk 2 bahagian atau 1 biji telur untuk 4 bahagian. Campurkan krim masam bersama tepung pada asas 2 sudu makan bersama krim masam dan 1 sudu tepung untuk setiap 100 g agarik (anda boleh mencampurkan ½ sudu tepung jagung bersama 1 sudu krim selain daripada krim masam dan tepung.) Apabila ketuhar berbunyi bip, campurkan cendawan dari bawah ke atas. Hidangkan dengan campuran krim masam dan garam. Gaul rata. Letakkan pada bahagian atas campuran keju-telur sebagai lapisan yang rata dan bakar.		

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Aksesori
3.	**Kutlet beku** (daging lembu atau daging babi)	150-200 g (2 kpg) 300-350 g (4 kpg) 450-550 g (6 kpg)	Rak tinggi
	Cadangan		
	2, 4 atau 6 kutlet (76-90 g setiap satu) letakkan pada pinggan plastik rata serat kaca dengan ketebalan dinding 2-3mm dan mula memasak. Apabila ketuhar berbunyi, keluarkan dari ketuhar dan terbalikkannya, letakkan kembali di dalam ketuhar dan tutup.		
4.	**Pai epal**	450-500 g	Rak rendah
	Cadangan		
	Ambil 1-2 biji epal (kira-kira 200 g) Pastri paf - 250-300 g (dinyahfros terlebih dahulu) Panaskan dengan fungsi Prapemanasan Pantas 250 °C untuk 10-15 minit. Pada pinggan rata plastik serat kaca dengan ketebalan dinding 2-3 mm letakkan pastri. Letakkan segmen yang bersih dan telah dipotong (lobules) epal (tanpa empulur dan pit), bedaki dengan gula dan bakar.		

MASAKAN BERBILANG PERINGKAT

Ketuhar gelombang mikro anda boleh diprogram untuk memasak makanan sehingga tiga peringkat (mod Perolakan, Gelombang mikro+Perolakan dan Memanas Semula tidak boleh digunakan dalam Masakan Berbilang Peringkat). Contoh: Anda ingin Kuasa Nyahfros makanan dan memasaknya tanpa perlu mengeset semula ketuhar selepas setiap peringkat. Anda boleh mencair beku dan memasak seekor ayam seberat 1,8 kg dalam tiga peringkat:

- Cair beku
- Proses memasak gelombang mikro selama 30 minit
- Gril selama 15 minit

☛ Menyahfros mestilah pada peringkat pertama. Kombinasi dan Pemanggang hanya boleh digunakan sekali semasa dua peringkat akhir. Walau bagaimanapun gelombang mikro boleh digunakan dua kali (pada dua aras kuasa yang berlainan).

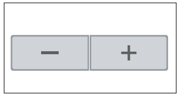
1. Tekan butang **Cair Beku Kuasa** (⁂).



2. Pilih jenis makanan yang anda masak dengan menekan butang **Cair Beku Kuasa** (⁂).



3. Tetapkan berat dengan menekan butang (+) dan (—) pada bilangan yang sesuai (1800 g sebagai contoh).



4. Tekan butang **Ketuhar gelombang mikro** (♨).



5. Tetapkan kuasa gelombang mikro dengan menekan butang **Gelombang mikro** (♨) untuk memilih Aras Kuasa yang sesuai (450 W sebagai contoh).



6. Tetapkan masa memasak dengan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat**. (30 minit sebagai contoh)



7. Tekan butang **Pemanggang** (﹏).



8. Menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat** dengan jumlah yang sesuai (15 minit sebagai contoh).



9. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil: Proses memasak bermula:

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MEMANASKAN DAHULU KETUHAR

Untuk proses memasak perolakan, anda disarankan supaya memanaskan ketuhar dahulu ke suhu yang sesuai sebelum meletakkan makanan di dalam ketuhar. Apabila ketuhar mencapai suhu yang diminta, ia dikekalkan selama kira-kira 10 minit; ia kemudian dimatikan secara automatik.
Periksa elemen pemanasan di dalam kedudukan yang betul untuk jenis masakan yang anda perlukan.

1. Tekan butang **Memanas Dahulu Cepat**.



Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
220 °C (suhu)

2. Tekan butang **Memanas Dahulu Cepat** satu atau banyak kali untuk menetapkan suhu.
(Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil: Ketuhar dipanaskan dahulu ke suhu yang diminta.
- Masa yang dipaparkan adalah 8 saat untuk mod masakan yang dipilih dan 2 saat untuk menetapkan dahulu suhu di dalam urutan.
Ex) Di dalam mod memanas dahulu cepat pada 200 °C



(dipaparkan untuk 8 saat)



(dipaparkan untuk 2 saat)

- Apabila mencecah susu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 6 kali dan suhu tersebut dikekalkan selama 10 minit.
- Selepas 10 minit, ketuhar berbunyi bip 4 kali dan operasi itu berhenti.

Sekiranya suhu dalaman telah mencapai suhu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 6 kali apabila melaras suhu dan suhu yang dipraset dikekalkan selama 10 minit.

Jika anda ingin mengetahui suhu masa rongga ketuhar, tekan butang **Memanas Dahulu Cepat Automatik**.

MEMASAK MENGGUNAKAN PEROLAKAN

Mod perolakan membolehkan anda memasak dengan cara yang sama seperti ketuhar tradisional. Mod gelombang mikro tidak digunakan. Anda boleh melaras suhu, seperlunya, dalam julat dari 40 °C hingga 220 °C di dalam lapan peringkat pratetap. Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.

Jika anda ingin Memanaskan Dahulu ketuhar dengan Cepat, lihat halaman 23.
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan pemerangan yang lebih baik jika anda menggunakan rak rendah.

Periksa bagi memastikan elemen pemanas berada di kedudukan mendatar dan meja putar di dalam kedudukannya. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan pada rak dan tetapkan pada meja putar.

1. Tekan butang **Perolakan** ( ).



Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
(mod perolakan)
220 °C (suhu)

2. Tekan butang **Perolakan** ( ) sekali atau lebih untuk menetapkan suhu.
(Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat**.



4. Tekan butang **Mula** (⟐).



Hasil: Proses memasak bermula:

- Masa yang dipaparkan ialah 8 saat untuk masa memasak yang ditentukan dahulu dan 2 saat untuk suhu yang ditentukan dahulu mengikut urutan.
  Ex) 30 minit masa memasak pada 200 °C



(dipaparkan untuk 8 saat)



(dipaparkan untuk 2 saat)

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

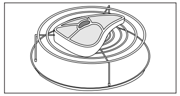
Jika anda ingin mengetahui suhu masa rongga ketuhar, tekan butang **Memanas Dahulu Cepat Automatik**.

MENGGRIL

Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.



2. Tekan butang **Pemanggang** (⟟).



Hasil: Penunjuk yang berikut dipaparkan:
⟟ (mod memanggang)

- Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

3. Tetapkan masa memanggang dengan menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat**.



- Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.

4. Tekan butang **Mula** (⟐).

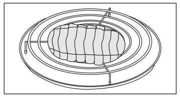


Hasil: Memanggang bermula.

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MEMILIH AKSESORI

Proses memasak perolakan tradisional tidak memerlukan perkakas memasak. Anda harus, bagaimanapun, menggunakan hanya perkakas memasak yang anda gunakan bagi ketuhar anda yang biasa.



Bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro biasanya tidak sesuai untuk proses memasak perolakan; jangan gunakan bekas plastik, pinggan, cawan kertas, tuala, dll.

Jika anda ingin memilih mod memasak kombinasi (gril dan gelombang mikro), gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan juga kalis ketuhar. Perkakas memasak berlogam boleh merosakkan ketuhar anda.

☛ Untuk butiran lanjut mengenai perkakas memasak yang sesuai, rujuk kepada Panduan Perkakas Memasak di halaman 28.

MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN PEMANGGANG

Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

☛ SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Pinggan kaca atau seramik sesuai kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan menyeluruh.
SELALU gunakan sarung tangan semasa menyentuh pinggan di dalam ketuhar, kerana ia amat panas.
Anda boleh mempertingkatkan masakan dan memanggang, jika anda gunakan rak tinggi.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas rak yang lebih sesuai untuk jenis makanan yang hendak dimasak. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Gelombang mikro + Pemanggang** ().



Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
(mod kombinasi gelombang mikro & memanggang)
600 W (kuasa keluar)

2. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Gelombang mikro + Memanggang** () sehingga kuasa keluar yang sepadan dipaparkan (300-600 W).

- Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.



3. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat**.

- Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.



4. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil:
- Proses memasak kombinasi bermula.
- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN PEROLAKAN

Proses memasak kombinasi menggunakan kedua-dua tenaga gelombang mikro dan pemanasan perolakan. Tiada pemanasan dahulu diperlukan kerana tenaga gelombang mikro terdapat dengan serta-merta.
Banyak makanan boleh dimasak dengan mod kombinasi, terutamanya:

- Daging dan ayam itik panggang
- Pai dan kek
- Hidangan telur dan keju

☛ SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Pinggan kaca atau seramik sesuai kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan secara menyeluruh.
SELALU gunakan sarung tangan semasa menyentuh pinggan di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas.
Anda boleh memperolehi masakan yang lebih baik, jika anda menggunakan rak rendah.

Buka pintu. Letakkan makanan pada meja putar atau pada rak rendah yang kemudiannya harus diletakkan pada meja putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Gelombang mikro + Perolakan** ( ).



Hasil: Penunjuk yang berikut dipaparkan:

	(mod kombinasi gelombang mikro & perolakan)
600 W	(Kuasa keluar : bertukar kepada mod suhu berikut di dalam 2 saat)
220 °C	(suhu)

2. Pilih suhu dengan menekan butang **Gelombang mikro + Perolakan** ( ).
(Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 minit**, **1 minit** dan **10 saat**.

- Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.



4. Tetapkan aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Gelombang mikro + Perolakan** ( ) sehingga kuasa keluar yang sepadan dipaparkan (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Tekan butang **Mula** (◇).



Hasil:

- Proses memasak kombinasi bermula.
- Ketuhar dipanaskan ke suhu yang dikehendaki dan kemudian proses memasak gelombang mikro diteruskan sehingga masa memasak tamat.
- Masa yang dipaparkan ialah 8 saat untuk masa memasak yang ditentukan dahulu dan 2 saat untuk suhu yang ditentukan dahulu mengikut urutan.
  Ex) 30 minit masa memasak pada 200 °C



(dipaparkan untuk 8 saat)



(dipaparkan untuk 2 saat)

- Apabila anda selesai memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan berkelip “0” sebanyak empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

✎ Jika anda ingin mengetahui suhu masa rongga ketuhar, tekan butang **Memanas Dahulu Cepat Automatik**.

MENGGUNAKAN CIRI MENYAHBAU

Gunakan ciri ini selepas memasak makanan yang berbau atau apabila terdapat banyak asap di dalam ketuhar.
Mula-mula bersihkan bahagian dalam ketuhar.

Tekan butang **Menyahbau** selepas anda selesai membersih. Anda akan mendengar empat bunyi bip.



Masa penyahbauan telah ditetapkan sebagai 5 minit.

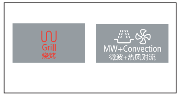
Anda juga boleh melaras masa **Menyahbau** dengan menekan butang **+30 saat**.

Masa penyahbauan yang maksimum ialah 15 minit.

MENGUNCI KESELAMATAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

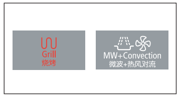
Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program Keselamatan Kanak-Kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.
Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa.

1. Tekan butang **Pemanggang** () dan **Gelombang Mikro + Perolakan** ( ) pada masa yang sama (kira-kira tiga saat).



   Hasil:
   - Ketuhar dikunci.
   - Penunjuk yang berikut dipaparkan "**L**".

2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **Pemanggang** () dan **Gelombang mikro + Perolakan** ( ) sekali lagi pada masa yang sama (kira-kira tiga saat).

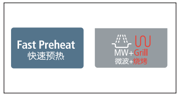


   Hasil: Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

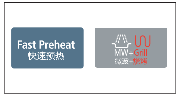
Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

1. Tekan butang **Memanaskan Dahulu Cepat** dan **Gelombang mikro + Pemanggang** () pada masa yang sama (kira-kira satu saat).



   Hasil: Ketuhar tidak berbunyi bip untuk menunjukkan tamatnya sesuatu fungsi.

2. Untuk menghidupkan semula pembunyi bip, tekan butang **Memanaskan Dahulu Cepat** dan **Gelombang mikro + Pemanggang** () pada masa yang sama (kira-kira satu saat).



   Hasil: Ketuhar beroperasi seperti biasa.

BAHASA INGGERIS

PANDUAN PERKAKAS MEMASAK

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas Memasak	Gelombang mikro-selamat untuk digunakan	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan lebih dari lapan minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar "bone china" biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Ketuhar-ke-perkakas meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Pinggan	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas Dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ **: Disyorkan**

✓✗ **: Anda Perlu Berhati-hati**

✗ **: Tidak Selamat**

PANDUAN MEMASAK

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak
Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar
Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu.
Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Bayam	150 g	600 W	5-6	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300 g	600 W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang hijau	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (lobak merah/ kacang pis/jagung)	300 g	600 W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (gaya cina)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

Beras: Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masakan situtup.
Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba serta mentega.
Ulasan: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta: Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Memasak tanpa menutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Beras putih (Separuh empuk)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras perang (Separuh empuk)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras campur (Beras + beras liar)	250 g	900 W	16-17	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Jagung campur (Beras + biji-bijian)	250 g	900 W	17-18	5	Tambahkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro yang penuh (900W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Brokoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.
Kubis brussel	250 g	6-6½	3	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak merah	250 g	4½-5	3	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.
Kubis bunga	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.
Courgette	250 g	4-4½	3	Potong courgettes menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250 g	3½-4	3	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250 g	4-4½	3	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Cendawan	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan.
Bawang	250 g	5-5½	3	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.
Lada	250 g	4½-5	3	Potong lada menjadi kepingan kecil.
Kentang	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.
Kubis lobak putih	250 g	5½-6	3	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W.
Semak jadual-jadual bagi panduan.
Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).
Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan. Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan.

Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.

Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang.

Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.

Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang mebuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI:

Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.

SUSU BAYI:

Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sekali-kali memanaskan botol bayi dengan putingnya terpasang, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: lebih kurang 37 °C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur.

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa	Masa biar (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190 g	600 W	30 saat	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190 g	600 W	20 saat	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Susu bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat 1 minit hingga 1 minit 10 saat.	2-3	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Minuman (kopi, teh dan air)	150 ml (1 cawan) 250 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata.
Sup (dingin)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Stew (dingin)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Pasta dengan sos (dingin)	350 g	600 W	3½-4½	3	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sebelum menghidangkannya.
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350 g	600 W	4-5	3	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Hidangan dalam pinggan (dingin)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.
Fondue keju sedia dihidang (dingin)	400 g	600 W	6-7	1-2	Letakkan fondue keju sedia untuk dihidang ke dalam mangkuk pyrex kaca bersaiz sesuai dengan penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memanaskan semula. Kacau rata sebelum menghidangkannya.

BAHASA INGGERIS

MENYAHFROS

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Terbalikkan separuh, toskan cecair dan keluarkan sebarang giblet secepat mungkin. Periksa makanan sekali-sekala untuk memastikan ia tidak berasa hangat. Jika bahagian yang lebih kurus dan kecil makanan beku mula panas, ia boleh dilindungi dengan membalut sedikit kerajang aluminium disekelilingnya semasa menyahfros.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 to -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Daging				
Daging lembu kisar	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Letakkan daging di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Stik babi	250 g	7-8		
Ayam Itik				
Kepingan ayam	500 g (2 kpg)	14-15	15-60	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ayam	1200 g	32-34		
Ikan				
Filet Ikan	200 g	6-7	10-25	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Lindungi hujung filet yang sempit dan ekor keseluruhan ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ikan	400 g	11-13		
Buah-buahan				
Beri	300 g	6-7	5-10	Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar).
Roti				
Rol rotis (setiap satu. 50 g)	2 kpg 4 kpg	1-1½ 2½-3	5-20	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Roti bakar/ Sandwic	250 g	4-4½		
Roti Jerman (tepung gandum + tepung rai)	500 g	7-9		

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuat makanan menjadi perang dengan lebih rata. Memanaskan gril dahulu selama 4 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril:
Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril:
Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting:
Bila-bila hanya mod pemanggang digunakan, sila ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

GELOMBANG MIKRO + GRIL

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Kerana putaran meja putar, makanan bertukar kepada warna perang dengan menyeluruh. Tiga mod kombinasi tersedia dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril
Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril:
Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting:
Bila-bila mod kombinasi (gelombang mikro + pemanggang) digunakan, makanan harus diletakkan pada rak tinggi, melainkan arahan lain dicadangkan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.
Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan Gril untuk Makanan Segar

Panaskan dahulu pemanggang dengan fungsi memanggang selama 2-3 minit. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi kedua (min.)	Arahan
Kepingan roti bakar	4 kpg (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	2-3	1-2	Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak tinggi.
Tomato Panggang	400 g (2 kpg)	300 W + Gril	5-6	-	Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti bakar tomato-keju	4 kpg (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti bakar Hawaii (kepingan ham, nenas, keju)	4 kpg (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Kentang bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.
Kentang / Sayur Gratin (sejuk)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Letakkan gratin segar ke dalam bekas pyrex kaca kecil. Letakkan bekas di atas rak tinggi. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.
Epal bakar	2 epal (sekitar 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.
Ketulan ayam	500 g (2 kpg)	300 W + Pemanggangl	8-10	6-8	Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.
Stik lembu (sederhana)	400 g (2 kpg)	Gril sahaja	10-14	8-12	Sapukan stik lembu dengan minyak. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.
Ikan panggang	400-500 g	300 W + Pemanggangl	5-7	5½-6½	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan-ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.

PEROLAKAN

Memasak dengan perolakan adalah kaedah tradisional yang diketahui ramai untuk memasak makanan di dalam ketuhar tradisional dengan hawa panas. Elemen pemanas dan kipas terletak di dinding belakang, supaya udara panas boleh beredar.

Perkakas memasak untuk proses memasak perolakan:
Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helaian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak perolakan:
Semua biskit, skon, rol dan kek harus dibuat menggunakan mod ini dan juga kek buah yang kaya, pastri choux dan souffle.

GELOMBANG MIKRO + PEROLAKAN

Mod ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas dan dngan itu mengurangkan masa memasak sambil memberi makanan permukaan yang perang dan rangup.
Memasak dengan perolakan adalah kaedah memasak tradisional yang diketahui ramai di dalam ketuhar dengan udara panas yang diedarkan oleh kipas di dinding belakang.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + perolakan
Harus membolehkan gelombang mikro menembusinya. Harus kalis ketuhar (seperti kaca, tembikar atau “china” tanpa perapi logam); serupa dengan perkakas memasak yang diterangkan di bawah MW + Gril.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + perolakan:
Semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti.

Panduan Perolakan untuk makanan segar dan beku

Panaskan dahulu perolakan dengan fungsi pra pemanasan pada suhu yang diingini. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk masakan perolakan.
Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi kedua (min.)	Arahan
PIZA					
Piza sejuk (sedia untuk dibakar)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Letakkan piza di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.
PASTA					
Lasagna beku	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Letakkan di dalam bekas pyrex kaca bersaiz sesuai atau biarkan dalam bungkusan asalnya (pastikan ini sesuai untuk gelombang mikro dan haba ketuhar). Letakkan pasta gratin sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.
DAGING					
Daging lembu panggang / Daging bebiri muda panggang (sederhana)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Sapukan daging lembu/bebiri muda dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi kedua (min.)	Arahan
Ayam panggang	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam mula-mula bahagian dada di bawah, kedua bahagian dada di atas di atas rak rendah. Biarkan selama 5 minit.
ROTI Rol roti segar	6 kpg (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Letakkan rol roti dalam satu bulatan di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti bawang putih (dingin, dibakar dahulu)	200 g (1 kpg)	180 W + 220 °C	8-10	-	Letakkan baget sejuk di atas kertas membakar di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.
KEK Kek epal (doh segar)	500 g	Hanya 180 °C	38-43	-	Letakkan doh segar di dalam bekas membakar logam hitam empat segi kecil (panjangnya 25 cm). Letakkan kek di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5-10 minit.
Mufin mini (doh segar)	12x30 g (350-400 g)	Hanya 220 °C	17-23	-	Isikan doh segar dengan sama-rata di dalam pinggan kertas mufin. Letakkan bekas di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5 minit.
Biskut (doh segar)	200-250 g	Hanya 200 °C	15-20	-	Letakkan kroisan dingin atas kertas membakar di atas rak rendah.
Kek sejuk beku	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Letakkan kek beku di atas rak rendah. Selepas menyahfros dan pemanasan selama 15-20 minit.

PETUA KHAS

MENCAIRKAN MENTEGA
Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT
Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair. Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU
Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN
Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk. Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil. Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas mencairkan.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)
Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup di ddalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900 W, sehingga glis/ising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM
Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata. Masak tanpa ditutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W. Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING
Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM
Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MEMBERSIH KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan putar dan Gelang roda

☛ **SENTIASA** pastikan kedap pintu bersih dan pintu ditutup dengan betul.

☛ Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh merosakkan peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam atau pada gelang roda dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di atas pinggan putar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

JANGAN tumpahkan air di dalam bolong-bolong. **JANGAN SEKALI-KALI** menggunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati semasa membersihkan kedap pintu bagi memastikan tiada serpihan yang:

- Terkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.

Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.

Arahan-arahan bagi julat memasak, hob dan ketuhar akan menyatakan pembersih wap tidak harus digunakan.

MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.
Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

☛ **JANGAN** tanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu diperbaiki atau anda ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.

- **Sebab :** Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

SPESIFIKASI TEKNIKAL

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Sumber kuasa	240 V ~ 50 Hz AC
Penggunaan kuasa Kuasa maksimum Gelombang mikro Gril (elemen pemanas) Perolakan (elemen pemanas)	 2700 W 1400 W 1300 W Maks. 1950 W
Kuasa output	100 W / 900 W – 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (W x D x H) Bahagian luar Rongga ketuhar	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Isi padu	1,0 Kaki padu
Berat Bersih	 Kira-kira 18,0 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHLIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

No. Kod : DE68-03714M-01

CE103V

微波炉

用户手册和烹调指南

Planet First 100% Recycled Paper

本手册由 100% 的再生纸制作。

畅想无限可能

感谢您购买本三星产品。
请访问下列网站注册您的产品：

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

简体中文

目录

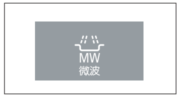
“快速”查找指南

我要烹调某种食物。

1. 将食物放入微波炉。
   按**微波**（♨）按钮。



2. 按**微波**（♨）按钮，直到显示适当的功率级别。



3. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮选择烹调时间。



4. 按**开始**（◇）按钮。

   结果： 烹调开始。
   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。



我要额外增加 30 秒烹调时间

将食物留在微波炉中。
按**加 30 秒**按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。



我要解冻某种食物

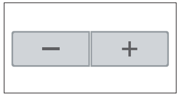
1. 将冷冻的食物放在微波炉中。
   按**强力解冻**（❄）按钮。



2. 按**强力解冻**（❄）按钮选择食物种类，直到选择了所需的食物种类。



3. 根据需要按（＋）和（—）按钮选择食物重量。



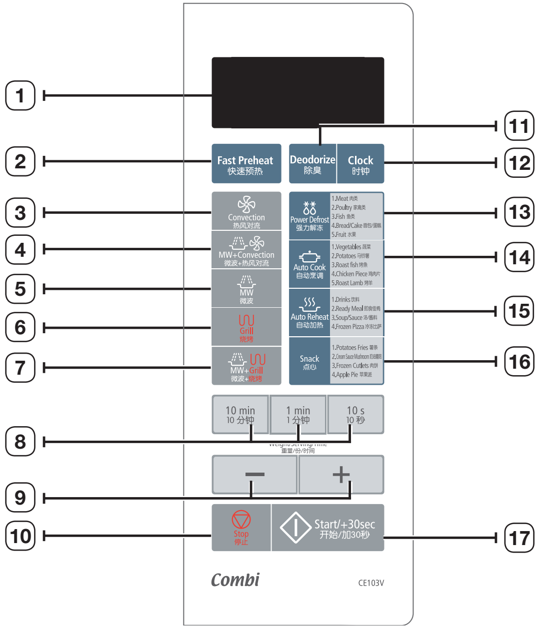
4. 按**开始**（◇）按钮。



结果： 解冻开始。

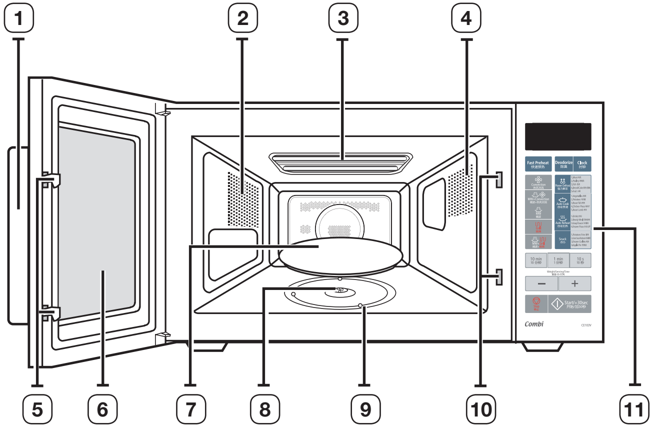
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

控制面板



1. 显示屏
2. 快速预热选择按钮
3. 热风对流按钮
4. 微波+烧烤按钮
5. 微波炉按钮
6. 烧烤按钮
7. 微波+烧烤按钮
8. 时间设置按钮
9. 加（＋）/减（—）按钮（烹调时间、重量和份量）
10. 停止/取消按钮
11. 除臭按钮
12. 时钟设置按钮
13. 解冻功能按钮
14. 自动烹调功能按钮
15. 自动加热功能按钮
16. 点心按钮
17. 开始/加 30 秒按钮

微波炉



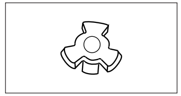
1. 门把手
2. 通风孔
3. 加热器
4. 通风孔
5. 门销
6. 门
7. 转盘
8. 转盘转轴
9. 转盘支撑环
10. 安全门锁孔
11. 控制面板

附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

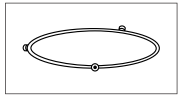
1. **转盘转轴**，应正确放置在微波炉底部的机轴上。

   目的： 转盘转轴能够使转盘转动。



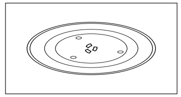
2. **转盘支撑环**，放在微波炉的中央。

   目的： 转盘支撑环支持转盘。



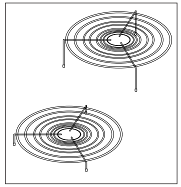
3. **转盘**，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。

   目的： 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。



4. **金属支架**（高支架，低支架），放在转盘上。

   目的： 金属支架可用于同时烹调两种食品。小份的可放在转盘上，另一份可放在支架上。**金属支架可在烧烤、热风对流和组合烹调中使用**。



如何使用本说明书

欢迎购买三星微波炉。在这本用户手册中提供了许多如何使用微波炉的有用的信息：

- 安全注意事项
- 附件和餐具
- 实用烹调技巧

在包装内您会发现一本解释了三种基本烹调操作的快速查找指南：

- 烹调（微波模式）
- 解冻
- 如果食品的烹调程度不够或者还需要加热，可额外增加 30 秒烹调时间。

在本说明书的前面，您可以看到微波炉的图解，更重要是可以找到控制面板，从而可以方便地查找按钮。

安全信息

- 在使用微波炉之前，请详细阅读本手册，并将其存放在微波炉附近的安全位置以备日后参考。
- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其进行监督或提供相关指导。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。

重要的安全符号和预防措施。

本用户手册的文本中使用了下列符号：

⚠ 警告	危险或不安全操作可能会导致**严重人身伤害或死亡**。
⚠ 小心	危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失**。
⚠ 小心	为了减少发生火灾、爆炸、触电或人身伤害的危险，在使用微波炉时，请遵循这些基本的安全防范措施。

⃠	请勿尝试。
	请勿拆卸。
	请勿触摸。
★	请严格遵守指导说明。
	请从墙壁插座拔下电源插头。
	请确保微波炉接地，以防止触电。
	请呼叫服务中心获取帮助。
	注意
	重要事项

简体中文

⚠ 警告 安装严重警告标志

此微波炉必须由厂家培训合格的微波炉维修人员安装。
请参阅“安装微波炉”部分。

请将电源线插入功率适当或更高的墙壁插座中，并且该插座专门用于此微波炉。请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。此外，切勿使用延长线。

- 如果不这样做，而是与其他家用电器通过电源板共用一个墙壁插座或使用延长电源线，可能会导致触电或火灾。
- 切勿使用变压器。这可能会导致触电或火灾。

此微波炉必须由合格的技术人员或维修公司安装。

- 否则可能会导致触电、火灾、爆炸、产品故障或人身伤害。

微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附件。
请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方，也不要直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方。
请勿将微波炉安装在可能会发生燃气泄漏的地方。

- 这可能会导致触电或火灾。

微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

此微波炉必须正确接地。
请勿将微波炉的接地装置连接到天然气管道、塑料水管或电话线上。

- 这可能会导致触电、火灾、爆炸或产品故障。
- 切勿将电源线插入一个没有正确接地的插座，并确保插座符合地方和国家规定。

⚠ 小心 安装警告标志

微波炉应该放置在方便连接电源插头的位置。

- 否则可能会由于漏电而导致触电或火灾。

请将微波炉安装在能够支撑其重量的水平牢固台面上。

- 否则可能会异常振动、噪声或产品故障。

设备在安装时应与墙壁保持适当的距离。

- 否则可能会由于过热而导致火灾。

可用空间的最低高度必须超过微波炉顶表面。

⚠ 警告 电气严重警告标志

清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。

- 拔掉电源插头，用干布进行清洁。
- 否则可能会导致触电或火灾。

将电源插头按照正确方向插入墙壁插座中，使电源线沿着地面布线。

- 如果您以相反的方向将电源插头插入插座，电缆内的电线可能会损坏，这可能会导致触电或火灾。

请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。
请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。

- 这可能会导致触电或火灾。

请不要拔出或过度弯曲的电源线。
请不要扭曲电源线或使电源线打结。
请不要将电源线挂在金属物体上，不要在电源线上放置重物，不要将电源线插入物体之间的夹缝中，也不要将电源线强行挤压到微波炉背后的缝隙中。

- 这可能会导致触电或火灾。

在拔下电源插头时，请勿用力拉电源线。

- 握住插头拔下电源插头。
- 否则可能会导致触电或火灾。

如果微波炉或电源线损坏，请联系最近的服务中心。

电气警告标志

小心

在微波炉长时间闲置不用或出现打雷/雷雨时，请拔下电源插头。

- 否则可能会导致触电或火灾。

使用严重警告标志

警告

如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，
请立即通风，不要接触电源插头。请勿触摸微波炉或电源线。

- 请勿使用换气扇。
- 火花可能会导致爆炸或火灾。

在烹调期间或烹调刚结束后，请注意不要让门、加热器或其他任何部分接触到身体。

- 否则可能会导致灼伤。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。

当移动加热器时，请确保使用专为移动加热器而设计的装置，并戴上随产品提供的安全手套，并观察使用后温度是否降到足够低
（至少在烧烤或组合烹调操作后 10 分钟）。

务必戴微波炉手套从炉内取碟子，避免意外灼伤。

开门时与微波炉保持手臂长度的距离。
原因：释放的热气或蒸汽可能会导致烫伤。

对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施：

- 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。
- 用清洁、干燥的布包扎。
- 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。
- 联系医生

如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。

应照看好儿童，确保他们不会摆弄本设备。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。

警告：应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，
并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。

警告：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。

警告：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

微波炉不可由儿童或肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人使用，除非有人对其进行监督或提供相关指导。

警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。
不应让小孩子接近微波炉，以避免烫伤。

警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，
以避免发生触电。

请勿用湿手触摸电源插头。

– 这可能会导致触电。

在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。

– 重新将电源插头插入墙壁插座中可能会引起火花和导致触电或火灾。

请将所有包装材料存放在远远超出了儿童接触范围的地方，因为包装材料可能对儿童有危险。

– 如果儿童将袋子套在头上，可能会导致窒息。

本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其进行监督或提供相关指导。

– 否则可能会导致触电、烫伤或人身伤害。

切勿将此微波炉用于烹调以外的用途。

– 否则可能会导致火灾。

在密封容器（例如奶瓶等）打开后再对其进行加热，在对例如贝壳、坚果、鸡蛋和板栗等食物烹调之前请先开个口。

– 否则可能会由于食物爆炸而导致灼伤或人身伤害。

在烹调结束后请勿马上接触微波炉内部，因为在长时间加热或加热少量食物后微波炉内部会很热。

– 否则可能会导致灼伤。

请不要使用铝箔、金属制品（如容器、叉子等）或带金银边的餐具。

– 这可能会产生火花或导致火灾。

切勿加热塑料或纸制容器，也不要在微波炉中使用它们。

– 否则可能会导致火灾。

在使用微波炉烹调食物时，请注意不要让食物接触加热器。

– 这可能会导致火灾。

请勿过度加热食物。

– 这可能会导致火灾。

请勿将食物包在纸包（例如杂志或报纸）中加热。

– 这可能会导致火灾。

请勿在微波炉附近使用或放置易燃喷雾剂或物品。

– 这可能会导致火灾或爆炸。

当烹调室中的食物烧焦时，请勿打开微波炉门。

– 如果打开门，流入的氧气可能会导致火灾。

请不要将手指、异物或金属物体（例如钉子或针）插进入口、出口、供水盒入口及出口零件和孔中。如果有异物插入出入口或孔中，请从墙壁插座拔下电源插头，并联系产品提供商或最近的服务中心。

– 否则可能会导致触电或人身伤害。

绝不要将容器盛得过满，选择开口较底部大的容器以防液体喷出。
如果瓶颈太细，太热时可能还会爆炸。

给婴儿奶瓶加热时，绝不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。

不要在微波炉冷却之前碰触加热器或者炉内壁。

不要将电源线或插头浸入水中，并且将电源线远离高温的表面。

电源线或插头损坏时请勿使用微波炉。

不要在微波炉空的时候使用微波炉。
为安全起见，电源会自动断开。30 分钟后您可以正常使用。
最好随时在微波炉内放一杯水。如果无意中启动了微波炉，水会吸收微波能量。

警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。

如果微波炉进水，请立即切断电源，并联系最近的服务中心。

– 否则可能会导致触电或火灾。

如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。

– 否则可能会导致触电或火灾。

不要试图自己修理、拆卸或改装微波炉。

– 由于在高压电流进入产品底盘时，可能会导致触电或火灾。
– 您可能会暴露在电磁波下。
– 在需要修理微波炉时，请联系最近的服务中心。

警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。

– 否则可能会导致触电或火灾。

如发现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

小心 使用警告标志

只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。
原因：会产生电弧或火花而损坏微波炉。

在塑料或纸制容器中加热食物时，由于存在起火可能性，请密切留意微波炉。

少量的食物需要较短的烹调或加热时间。
如果超出正常时间，食物可能会过热或烧焦。

机器在操作中，您可能会听到“喀哒”声，尤其在解冻模式下。
原因：当电压输出改变时会发出这种声音，这是正常的。

绝不要让小孩子使用或摆弄微波炉。在微波炉使用中，也不要让孩子在微波炉附近独自玩耍。不要在微波上放置孩子感兴趣的东西。

应照看好儿童，确保他们不会摆弄本设备。

简体中文

请注意饮料或食物加热后可能会很热。

- 特别是在喂小孩时，要检查是否已足够冷却。

在加热液体（例如水或其他饮料）时要小心。

- 确保在烹调时或烹调结束后进行搅拌。
- 避免使用颈部细长而光滑的容器。
- 至少在加热后过 30 秒再取出容器。
- 否则可能会导致容器中盛放的液体突然溢出，引起灼伤。

在烹调过程中或烹调结束后，请勿立即直接拿取食物或接触容器的任何部分。

- 请使用烹饪手套，因为容器可能会非常烫，您可能会烫伤自己。
- 如果您向前拖拉瓷盘或多功能平底锅，食物可能会溅出来，这可能会导致灼伤。

如果表面破裂，请切断微波炉电源。

- 否则可能会导致触电。

不要使用尖锐的物体刮擦微波炉门玻璃。

- 这可能会导致玻璃损坏或破裂。

不要踩踏在微波炉上，也不要在微波炉上放置物品
（例如要洗的脏衣服、烤炉罩、点燃的蜡烛、点燃的香烟、器皿、化学物品、以及金属物品等）。

- 例如布等物品可能会被微波炉门挂住。
- 这可能会导致触电、火灾、产品故障或人身伤害。

不要用湿手操作微波炉。

- 这可能会导致触电。

不要把诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。

- 除了危害人体健康之外，还可能会导致触电、火灾或产品故障。

不要对微波炉门或内侧施加过大的压力或撞击。

- 这可能会导致产品变形或由于电波泄漏造成人身伤害。
- 在微波炉门上悬挂物品可能会导致产品坠落和造成人身伤害。
- 如果门损坏，请不要使用微波炉，并联系最近的服务中心。

不要将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。

- 这可能会导致水槽或玻璃物品损坏。

只有在微波炉门关好后才能使用。

- 如果使用受到外来物质（例如食物残渣）污染的微波炉，可能会导致产品问题。

在去除刚从微波炉中取出的食物上的包装材料时要小心。

- 如果食物是热的，可能会在拆除包装时突然喷发出热蒸汽，导致您受到灼伤。

不要通过拖拽电源线来拔掉电源插头，务必抓紧插头并将其从插座上直接拔出。

- 电源线损坏可能导致短路、火灾和/或触电。

在烹调时或烹调结束后刚打开门时，不要将脸或身体接近微波炉。

- 请注意不要让小孩靠近微波炉。
- 否则可能会由于高温而导致灼伤。

在打开微波炉门时，请不要在门附近放置食品或重物。

- 这可能会导致食物或物品坠落，造成灼伤或人身伤害。

在烹调期间或烹调刚结束后，请不要通过浇水来突然冷却门、微波炉内部或碟子。

- 这可能会导致微波炉损坏。蒸汽或洒水可能导致灼伤或人身伤害。

微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

警告 清洁严重警告标志

不要通过直接向微波炉上喷水进行清洁。
不要使用苯、稀释剂或酒精清洁微波炉。

– 这可能会导致褪色、变形、触电或火灾。

在清洁或进行维修之前，请从墙壁插座拔掉微波炉电源插头，去除门上的食物残渣并取出烹调室。

– 否则可能会导致触电或火灾。

不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。

不要用微波炉烘干报纸或衣服。

为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。

在进行清洁时，微波炉表面可能会比平常热，不应让小孩子接近。（仅清洁模式）

在清洁之前必须去除剩下的溢出物，并指出在清洁期间哪些器皿可以留在微波炉内。（仅清洁模式）

小心 清洁警告标志

微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。

如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

在清洁微波炉（外部/内部）时注意不要伤到自己。

– 微波炉锋利的边缘可能会伤到您。

不要使用蒸汽清洁器清洁微波炉。

– 这可能会导致腐蚀。

避免可能过多泄露微波能量的注意事项

不遵守以下安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

(a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

(b) 不要在微波炉门和前表面之间放任何东西，或者让食物或清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

(c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：

(1) 门（弯曲）

(2) 门折页（损坏或丢失）

(3) 门封条和密封面

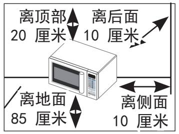
(d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

此产品是 Group 2 Class B（第 2 组 B 类）ISM 设备。第 2 组的定义包含所有专门用于产生射频能量的 ISM 设备和/或用于电磁辐射形式的材料处理的设备，以及 EDM 和弧焊设备。B 类设备适合用于民用设施和直接连接到低压供电网（为民用建筑供电）的设施。

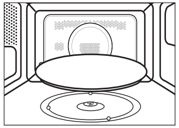
安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。
该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。

1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。



2. 拿掉微波炉內的所有包装材料。
安装转盘支撑环和转盘。
检查转盘是否能自由转动。



3. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

☛ 如果电源线损坏，必须使用生产厂家或厂家的服务代理提供的专用电源线或配件进行更换。
为了您的人身安全，请将电缆插入 3 相，240 伏，50 赫兹，交流接地插座。如该微波炉的电源线损坏，则必须由专用电线代替。

☛ 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器內部和门边密封带。

设置时间

您的微波炉具有内置时钟。当提供电源时，“:0”、“88:88” 或 “12:00” 会自动显示在显示屏内。
请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时两种形式显示时间。
以下情况下，您必须设置时钟：

- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

1. 时间显示形式...	然后按时钟按钮...
24 小时形式显示时间	一次
12 小时形式显示时间	两次

Clock 时钟

2. 按（+）和（—）按钮设置小时。

3. 按**时钟**按钮。

4. 按（+）和（—）按钮设置分钟。

5. 显示正确的时间后，按**时钟**按钮来启动时钟。

结果： 只要不使用微波炉，就显示时间。

检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。
如果您有疑问，请参考本页上标题为“如果您有疑问或有问题时该怎么办”一节的内容。

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值（100 % - 900 W）的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动门右侧的把手，打开微波炉门。
将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。

按**开始**（◇）按钮，将时间设置为 4 或 5 分钟，可以按适当次数的**开始**（◇）按钮。

Start/+30sec 开始/加30秒

结果： 微波炉对水进行加热，时间持续 4 或 5 分钟。水会沸腾起来。

微波炉的工作原理

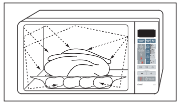
微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则

1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。



2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。

3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）

☛ 当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心
- 整个食物内温度一致

如有疑问或遇到问题时怎么办

熟悉一种新的电器总是要花上一点时间。如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。这些解决方案可以节省您的时间，使您不必拨打维修电话。

以下是正常的情况。

- 炉内结露
- 门和外壳附近有雾
- 门和外壳附近有灯光
- 门和通风口有蒸汽飘出

根本未烹调食物

- 是否已正确设置了定时器并且按了**开始**（⏀）按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器？

食物被烹调过度或未煮熟

- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

炉 有火花和噼啪声（电弧）

- 是否使用了带金属边的碟子？
- 是否把叉子或其他金属器具放在了炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

微波炉对收音机或电视造成干扰

- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。这是正常现象。
  - 解决方法：将微波炉放在远离电视、收音机和天线的地方。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。
  - 解决方法：拔下电源插头再插上。重设时间。

“E-24”消息表示

- 在微波炉过热之前，自动激活“E-24”消息。如果“E-24”消息激活，按“停止/取消”键，使用初始化模式。

如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。请了解以下信息；

- 通常印在微波炉后面的型号和序列号
- 您的保修服务的细节
- 问题的清楚描述

然后联系您当地的经销商或三星售后服务。

简体中文

烹调/加热

以下步骤为您解释如何烹调或加热食物。

请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。
切勿在微波炉空着时开启机器。

1. 按**微波**（）按钮。

   结果： 将显示以下指示：
   （微波模式）



2. 选择适当的功率级别，重复按**微波**（）按钮，直到显示了相应的输出功率。
   有关进一步的详细信息，请参考功率级别表。



3. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮设置烹调时间。

   结果： 显示烹调时间。



4. 按**开始**（）按钮。

   结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
   烹调开始，当烹调结束时：
   - 微波炉会发出四声蜂鸣声，并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。



如果您希望知道微波炉内壁的当前功率级别，按**微波**（）按钮一次。如果您希望在烹调期间改变功率级别，按**微波**（）按钮两次或更多次，选择所需的功率级别。

快速开始：

如果您希望在短时间内用最大功率（900 W）加热食物，还可以按**开始**（）按钮一次，每按一次就增加 30 秒的烹调时间。
微波炉马上开始工作。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别 低功率级别	减少 增加

停止烹调

任何时候您都可以停止烹调，以便：

- 检查食物
- 将食物翻面或搅拌食物
- 将食物放置一会

要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	打开微波炉门。 **结果：** 烹调停止。 要继续烹调，再次关上门并按**开始**（◇）按钮。
完全停止	按**停止**（◎）按钮。 **结果：** 烹调停止。 如果要取消烹调设置，请再次按**停止**（◎）按钮。

调整烹调时间

您可以按加 30 秒按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。

- 可随时打开门来检查烹调程度。
- 增加剩余烹调时间。

要增加食物的烹调时间，按**开始**（◇）按钮，每按一次就增加 30 秒烹调时间。

- 例如：要增加三分钟，按**开始**（◇）按钮六次。



使用自动烹调功能

五个自动烹调（⌂）功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过按（+）和（−）按钮调整烹调食物的数量。

☛ 只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

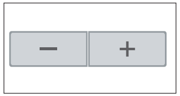
1. 按**自动烹调**（⌂）按钮。



2. 通过按**自动烹调**（⌂）按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。



3. 按（+）和（−）按钮选择烹调食物的份量。



4. 按**开始**（◇）按钮。

   结果： 根据所选的预先编程的设置烹调食物。
   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。



下表列出了各种自动烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。
程序 1 和 2 只能在微波模式下运行。
程序 3 和 4 在微波和烧烤的混合模式下运行。
程序 5 在微波和热风对流的混合模式下运行。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	**蔬菜**	200-250 克 300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	2-3 分钟。	清洗蔬菜，将其切成差不多大小的小块，然后称重。将它们放到带盖的玻璃碗中。加水， 如果烹调 200-250 克蔬菜， 加 30 毫升水（2 大汤匙）； 如果烹调 300-450 克蔬菜， 加 45 毫升水（3 大汤匙）； 如果烹调 500-750 克蔬菜， 加 60-75 毫升水 （4-5 大汤匙）。烹调后搅拌。 如果烹调的食物量更大，请在烹调期间搅拌一次。
2.	**马铃薯**	300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	3 分钟。	给土豆削皮，清洗，并将其切成差不多大小的小块，然后称重。将它们放到带盖的玻璃碗中。 如果烹调 300-450 克土豆， 加 45 毫升水（3 大汤匙）； 如果烹调 500-750 克土豆， 加 60 毫升水（4 大汤匙）。
3.	**烤鱼**	200-300 克 （1 条鱼） 400-500 克 （1-2 条） 600-700 克 （2 块）	3 分钟。	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排放在高金属支架上。听见蜂鸣声立即翻面。
4.	**鸡肉片**	200-300 克 （1 块） 400-500 克 （2 块） 600-700 克 （3 块）	3 分钟。	给鸡块刷油，用胡椒粉、盐和辣椒粉来调味。将鸡块放在高支架上，摆成一圈，带皮的一面冲下。 听见蜂鸣声立即翻面。
5.	**烤羊**	900-1000 克 1200-1300 克 1400-1500 克	10-15 分钟。	给牛肉/羊肉刷油并加调味品（只加胡椒粉，烧烤后再放盐）。 将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。微波炉发出蜂鸣声时翻面。烧烤后，在放置期间，肉应该包在铝箔纸中。

使用自动加热功能

四个自动加热（♨）功能提供四个预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过按（+）和（–）按钮调整烹调食物的数量。

只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

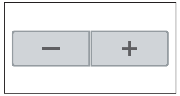
1. 按**自动加热**（♨）按钮。



2. 通过按**自动加热**（♨）按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。



3. 按（+）和（–）按钮选择烹调食物的份量。



4. 按**开始**（◇）按钮。



结果： 根据所选的预先编程的设置烹调食物。
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

下表列出了各种自动加热/烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。
程序 1 和 2 只能在微波模式下运行。
程序 3 和 4 在微波和热风对流的混合模式下运行。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	**饮料** （冷藏的）	150 毫升 （1 杯） 300 毫升 （2 杯） 450 毫升 （3 杯） 600 毫升 （4 杯）	1-2 分钟。	将液体倒入瓷杯，加热时不加盖。如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯或 4 杯，则将它们摆成一圈。将杯子在微波炉中放置一会。放置前后搅拌饮料。 取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。
2.	**即食佳肴** （冷藏的）	300-350 克 400-450 克 500-550 克	3 分钟。	放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。
3.	**汤/酱料** （冷藏的）	200-250 毫升 300-350 毫升 400-450 毫升 500-550 毫升 600-650 毫升 700-750 毫升	2-3 分钟。	倒入一个深陶瓷汤盘或碗中，并在加热期间盖上塑料盖。 微波炉发出蜂鸣声时立即对汤进行搅拌（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止）。放置前后小心搅拌。
4.	**冷冻比萨**	300-400 克 450-550 克 600-700 克	-	将一个冷冻比萨（-18 °C）放在低支架上，将两个冷冻比萨放在低支架和高支架上。

使用强力解冻功能

强力解冻（）功能可以解冻肉类、家禽、鱼、面包、蛋糕和水果。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

只能使用微波安全容器。

打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。关上微波炉门。

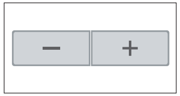
1. 按**强力解冻**（）按钮。



2. 通过按**强力解冻**（）按钮来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。



3. 按（+）和（—）按钮选择食物重量。



4. 按**开始**（）按钮。

   结果：
   - 解冻开始。
   - 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。



5. 再次按**开始**（）按钮完成解冻。

   结果： 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。



您也可以手动解冻食物。为此，请选择功率级别为 180 W 的微波功能。有关进一步的详细信息，请参考第 34 页上标题为“解冻”一节的内容。

下表列出了各种解冻的程序、份量、待机时间和适当的建议。在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽和鱼放在玻璃平盘或磁盘上，将面包和蛋糕摆放在吸油纸上。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	**肉类**	200-2000 克	20-90 分钟。	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。
2.	**家禽**	200-2000 克	20-90 分钟。	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。
3.	**鱼**	200-2000 克	20-80 分钟。	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。

简体中文

编号	食物	份量	待机时间	建议
4.	**面包/蛋糕**	125-1000 克	10-60 分钟。	将面包水平放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。）此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。
5.	**水果**	100-600 克	5-20 分钟。	将水果均匀地摆在玻璃平盘上。此程序适用于各种水果。

使用点心功能

使用点心功能时，烹调时间将自动设置。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上门。

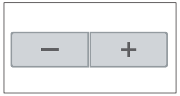
1. 按**点心**按钮。



2. 通过按**点心**按钮一次或多次来选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。



3. 按（+）和（−）按钮选择食物重量。



4. 按**开始**（◇）按钮。



结果： 根据所选的预先编程的设置烹调食物。
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

下表列出了烹调俄罗斯风味家庭菜肴的自动程序。
它包含份量、附件和适当的建议。
程序 1、2 和 3 在微波和烧烤的混合模式下运行。
程序 4 在微波和热风对流或微波和烧烤的混合模式下运行。

编号	食物	份量	附件
1.	**薯条**	150-200 克 250-300 克 350-400 克 450-500 克	低支架
	建议		
	将马铃薯摆放在玻璃纤维塑料盘上（如果分量为 150-300 克，最好使用边缘厚度为 2-3 毫米的薄边圆形盘；如果分量为 350-500 克，最好使用边缘厚度为 2-3 毫米的扁形盘）。当微波炉发出蜂鸣声时，搅拌马铃薯，以便将盘底的马铃薯翻上来，然后继续烹调。 在烹调结束后，向马铃薯上撒盐。		
2.	**奶油蘑菇**	300 克 （2 份） 600 克 （4 份）	低支架
	建议		
	如果是 2 份，应该加入 200 克蘑菇（鲜蘑菇）和 30 克植物油。如果是 4 份，应该加入 400 克蘑菇和 60 克植物油。将蘑菇洗净，切成片，每 100 克鲜蘑菇加入 15-20 克油进行，拌匀，加入适量盐或干蘑菇牛肉汤料，放入瓷碗里。放在微波炉中开始烹调。 然后，加入碎干酪（推荐使用 Edam、Gauda 干酪），2 份掺入半个鸡蛋，4 份掺入 1 个鸡蛋。 以每份酸奶油 2 羹匙的比例搅拌加入面粉，每 100 克蘑菇加入 1 羹匙面粉（您可以按照每羹匙奶油半羹匙淀粉的比例混合，替代酸奶油和面粉）。当微波炉发出蜂鸣声时，上下翻动蘑菇。用酸奶油和面粉的混合物包裹住蘑菇。搅匀。均匀放在奶酪鸡蛋混合物上进行烘烤。		

编号	食物	份量	附件
3.	**肉饼**（牛肉或猪肉）	150-200 克 （2 块） 300-350 克 （4 块） 450-550 克 （6 块）	高支架
	建议		
	2、4 或 6 块肉饼（每块 76-90 克）摆放在边缘厚度为 2-3 毫米的玻璃纤维塑料扁形盘上，然后开始烹调。当微波炉发出蜂鸣声时，从微波炉中取出，翻面，然后放回微波炉中，继续烘烤即可。		
4.	**苹果派**	450-500 克	低支架
	建议		
	取 1-2 个苹果（约 200 克） 松饼，250-300 克（事先解冻） 使用快速预热功能 250 ℃ 预热 10 ~ 15 分钟。将薄饼皮放在边缘厚度为 2-3 毫米的玻璃纤维塑料盘上。将洗净的苹果（去掉果核）切片，撒上糖，进行烘焙。		

多级烹调

您的微波炉可以设定程序，烹调食物多达三个级别（热风对流、微波+热风对流和快速预热模式不能在多级烹调中使用）。例如：您希望解冻食物后直接烹调食物，而不必在每个步骤完成后重新设置微波炉。这样，您可以在三个步骤内解冻和烹调 1.8 千克鸡肉：

- 解冻
- 微波烹调 30 分钟
- 烧烤 15 分钟

解冻必须在第一个阶段进行。在其余两个阶段，只能使用一次组合模式和烧烤模式，不过，微波模式可以使用两次（用两个不同的功率级别）。

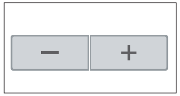
1. 按**强力解冻**（⁂）按钮。



2. 通过按**强力解冻**（⁂）按钮来选择烹调食物的类型。



3. 通过按（+）和（—）按钮适当次数来选择重量（例如，1800 克）。



4. 按**微波**（MW）按钮。



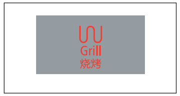
5. 设置微波功率级别：按**微波**（MW）按钮选择适当的功率级别（例如，450 瓦）。



6. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**设置烹调时间按钮。（例如 30 分钟）



7. 按**烧烤**（ɯ）按钮。



8. 按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮适当次数来设置烹调时间（例如，15 分钟）。



9. 按**开始**（◇）按钮。



结果： 烹调开始：

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

快速预热微波炉

热风对流烹调时，建议您在将食物放入微波炉之前将微波炉预热到适当的温度。当微波炉达到所设置的温度时，它会保持大约 10 分钟，然后再自动断开电源。
针对您需要的烹调类型，检查加热器是否位于正确位置。

1. 按**快速预热**按钮。



结果： 将显示以下指示：
220 ˚C （温度）

2. 按**快速预热**按钮一次或多次来设置温度。
（温度：220、200、180、160、140、100、40 ˚C）



3. 按**开始**（◇）按钮。



结果： 微波炉被预热到所设置的温度。

- 屏幕显示选定烹调模式所需时间为 8 秒，按顺序达到预设温度所需时间为 2 秒。
如：使用快速预热模式预热到 200 ˚C



（显示为 8 秒）



（显示为 2 秒）

- 一旦达到预设温度，微波炉会发出 6 声蜂鸣声，该温度保持 10 分钟。
- 10 分钟后，微波炉发出 4 声蜂鸣声，停止运转。

如果设置温度时里面的温度已达到预设温度，微波炉会发出 6 声蜂鸣声，温度和预设的温度将保持 10 分钟。

如果您希望知道微波炉内的当前温度，按**快速预热**按钮。

利用热风对流烹调

利用热风对流模式，您可以使用与传统炉具相同的方式来烹调食物。此时，不使用微波模式。您可以根据需要在 40 ˚C 到 220 ˚C 的范围内以八个预设级别设置温度。最长烹调时间为 60 分钟。

如果您希望快速预热微波炉，请参阅第 23 页。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

请检查加热器是否位于水平位置以及转盘是否在正确的位置上。
打开门，将容器放在低支架上，并安置在转盘上。

1. 按**热风对流**（❀）按钮。



结果： 将显示以下指示：
❀ （热风对流模式）
220 ˚C （温度）

2. 按**热风对流**（❀）按钮一次或多次来设置温度。
（温度：220、200、180、160、140、100、40 ˚C）



3. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮选择烹调时间。



4. 按**开始**（◇）按钮。



结果： 烹调开始：

- 屏幕显示预设烹调时间为 8 秒，按顺序达到预设温度所需时间为 2 秒。
  如：烹调时间 30 分钟，加热到 200 ℃



（显示为 8 秒）



（显示为 2 秒）

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

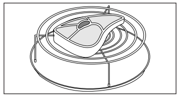
如果您希望知道微波炉内的当前温度，按**快速预热**按钮。

烧烤

利用烧烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

1. 打开门，将食物放在支架上。



2. 按**烧烤**（ꟺ）按钮。



结果： 将显示以下指示：
ꟺ （烧烤模式）

- 您不能设置烧烤的温度。

3. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮设置烧烤时间。



- 最长烧烤时间为 60 分钟。

4. 按**开始**（◇）按钮。

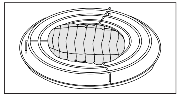


结果： 烧烤开始。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

选择附件

传统热风对流烹调需要餐具。不过，您应该只使用正常炉具所用的餐具。



微波安全容器通常不适用于热风对流烹调，不要使用塑料容器、盘子、纸杯、纸巾等。

如果您要选择组合烹调模式（微波和烧烤或热风对流），只能使用不损坏微波炉的微波安全容器。
金属餐具或器皿会损坏微波炉。

有关适用的餐具和器皿的进一步详细信息，请参考第 28 页的餐具指南。

组合使用微波和烧烤

您还可以将微波烹调与烧烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

打开微波炉门。将食物放在最适合要烹调的食物类型的支架上。
将支架放在转盘上。关上微波炉门。

1. 按**微波+烧烤**（）按钮。



结果： 将显示以下指示：
（微波和烧烤组合模式）
600 瓦 （输出功率）

2. 选择适当的功率级别：按**微波+烧烤**（）按钮，直到显示相应的输出功率（300-600 瓦）。

- 您不能设置烧烤的温度。



3. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮选择烹调时间。

- 最长烹调时间为 60 分钟。



4. 按**开始**（）按钮。

结果：

- 组合烹调开始。
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。



混合使用微波和热风对流

组合烹调使用微波能量和热风对流加热。
此时，无需进行预热，因为微波能量可以立即获得。
许多食物都可以用组合模式烹调，特别是：

- 烤肉和家禽
- 派和蛋糕
- 鸡蛋和干酪菜

请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用低支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

打开微波炉门。将食物放在转盘上或放在应安置在转盘上的低支架上。关上微波炉门。

1. 按**微波+热风对流**（ ）按钮。



结果： 将显示以下指示：

（微波和热风对流组合模式）

600 W （输出功率：切换到以下温度模式需要 2 秒）

220 ℃ （温度）

2. 通过按**微波+热风对流**（ ）按钮选择温度。
（温度：220、200、180、160、140、100、40 ℃）



3. 通过按 **10 分钟**、**1 分钟**和 **10 秒**按钮选择烹调时间。

- 最长烹调时间为 60 分钟。



4. 选择适当的功率级别：按**微波+热风对流**（ ）按钮，直到显示相应的输出功率（600、450、300、180、100 W）。



5. 按**开始**（ ）按钮。



结果：

- 组合烹调开始。
- 微波炉加热到所需的温度，然后，微波烹调继续进行，直到烹调结束。
- 屏幕显示预设烹调时间为 8 秒，按顺序达到预设温度所需时间为 2 秒。
如：烹调时间 30 分钟，加热到 200 ℃



（显示为 8 秒）



（显示为 2 秒）

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出蜂鸣声。

如果您希望知道微波炉内的当前温度，按**快速预热**按钮。

使用除臭功能

烹调有气味的食物后或微波炉内产生大量烟尘时使用此功能。
首先清洁微波炉内腔。

当您完成清洁后，按**除臭**按钮。您会听见四声蜂鸣声。



- 除臭时间已限定为 5 分钟。
- 也可以通过按**加 30 秒**按钮调整**除臭**时间。
- 最长除臭时间为 15 分钟。

安全锁定您的微波炉

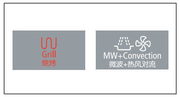
您的微波炉配备有特殊的儿童安全程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。
可以随时锁定微波炉。

1. 同时按**烧烤**（）和**微波+热风对流**（ ）按钮（大约持续三秒钟）。



结果：
- 微波炉被锁定。
- 显示屏中的指示为“**L**”。

2. 若要取消微波炉的锁定，再次同时按**烧烤**（）和**微波+热风对流**（ ）按钮（大约持续三秒钟）。

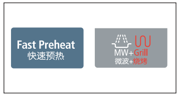


结果： 可以正常使用微波炉。

关闭蜂鸣器

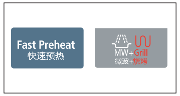
您可以随时关闭蜂鸣器。

1. 同时按**快速预热**和**微波+烧烤**（）按钮（大约持续三秒钟）。



结果： 某个功能运行结束时，微波炉不再发出提示的蜂鸣声。

2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按**快速预热**和**微波+烧烤**（）按钮（大约持续一秒钟）。



结果： 微波炉正常运行。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。
因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。
下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。 如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 炉內壁	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 碟子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	✗	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。 撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。 不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ ：**推荐**
✓✗ ：**小心使用**
✗ ：**不安全**

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。
微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，
所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物：
例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。
继续烹调直到达到你需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。
放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
菠菜	150 克	600 W	5-6	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
椰菜	300 克	600 W	8-9	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
豌豆	300 克	600 W	7-8	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
四季豆	300 克	600 W	7½-8½	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
多种蔬菜（胡萝卜/豌豆/玉米）	300 克	600 W	7-8	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
什锦蔬菜（中国口味）	300 克	600 W	7½-8½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。

简体中文

CE103V_XSM-03714M-01_CN.indd 29 09/02/2011 14:04:18

简体中文

大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 – 烹调过程中大米的体积会加倍。盖着盖子烹调。
烹调结束后，在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注：烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。不盖盖子烹调。
烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。
放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
大米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	15-16 17½-18½	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
糙米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	20-21 22-23	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
混合米（大米加菰米）	250 克	900 W	16-17	5	加 500 毫升冷水。
混合谷物（大米加谷物）	250 克	900 W	17-18	5	加 400 毫升冷水。
面食	250 克	900 W	10-11	5	加 1000 毫升热水。

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。继续烹调直到达到你需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。块切得越小，烹调速度越快。

所有新鲜蔬菜都应该使用全微波功率（900 W）进行烹调。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
椰菜	250 克 500 克	4½-5 7-8	3	准备成大小相同的小花。 将茎放在中央。
芽甘蓝	250 克	6-6½	3	加 60-75 毫升水（5-6 大汤匙）。
胡萝卜	250 克	4½-5	3	将胡萝卜切成大小相同的薄片。
花椰菜	250 克 500 克	5-5½ 7½-8½	3	准备成大小相同的小花。 将较大的小花切开。将茎放在中央。
小胡瓜	250 克	4-4½	3	将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。 烹调到小胡瓜稍微软一点即可。
茄子	250 克	3½-4	3	将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。
韭葱	250 克	4-4½	3	将韭葱切成片。
蘑菇	125 克 250 克	1½-2 2½-3	3	准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。 不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。
洋葱	250 克	5-5½	3	将洋葱切成片或切成两半。 只加 15 毫升水（1 大汤匙）。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
辣椒	250 克	4½-5	3	将辣椒切成小片。
马铃薯	250 克 500 克	4-5 7-8	3	对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。
大头菜	250 克	5½-6	3	将大头菜切成小块。

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。
表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20 ˚C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 ˚C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指南，请查看下表。
通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。
如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。
为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物：

放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度：30 到 40 ℃ 之间。

婴儿牛奶：

将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。
给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。
放置前和食用前充分摇晃！
在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。
建议的食用温度：大约 37 ℃。

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。
下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间	待机时间（分钟）	说明
婴儿食物（蔬菜加肉）	190 克	600 W	30 秒	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿麦片粥（谷物、牛奶加水果）	190 克	600 W	20 秒	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300 W	30-40 秒 1 分钟到 1 分钟 10 秒	2-3	充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
饮料（咖啡、茶和水）	150 毫升（1 杯） 250 毫升（2 杯） 450 毫升（3 杯） 600 毫升（4 杯）	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	倒入杯中，不盖盖子加热：如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。
汤（冷藏的）	250 克 350 克 450 克 550 克	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。
炖品（冷藏的）	350 克	600 W	4½-5½	2-3	将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
带汁的面食（冷藏的）	350 克	600 W	3½-4½	3	将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。
带汁的带馅面食（冷藏的）	350 克	600 W	4-5	3	将带馅面食（混沌或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
盒饭（冷藏的）	350 克 450 克 550 克	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。
现成的奶酪火锅（冷藏的）	400 克	600 W	6-7	1-2	将现成的奶酪火锅放在大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加热过程中及加热后不时地搅拌一下。食用前充分搅拌。

简体中文

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。

将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 ℃ 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

所有冰冻的食物都应该使用解冻功率级别（180 W）进行解冻。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
肉类				
切碎的牛肉	250 克 500 克	6-7 10-12	15-30	将肉放在瓷制平盘上。 用铝箔包住较细的边缘。 解冻时间过半后翻过来！
猪排	250 克	7-8		
家禽				
鸡肉片	500 克（2 块）	14-15	15-60	首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！
整鸡	1200 克	32-34		
鱼				
鱼片	200 克	6-7	10-25	将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻过来！
整鱼	400 克	11-13		
水果				
浆果	300 克	6-7	5-10	将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。
面包				
面包卷（每个大约 50 克）	2 片 4 片	1-1½ 2½-3	5-20	将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。解冻时间过半后翻过来！
烤面包/三明治	250 克	4-4½		
德国面包（小麦加黑麦粉）	500 克	7-9		

烧烤

烧烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。加热器在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烘烤成焦色。将烤架预热 4 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

烧烤餐具：

应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烧烤的食物：

排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示：

切记，无论何时，只要单独使用烧烤模式，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波+烧烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。此型号的产品提供以下三种组合模式：
600 W + 烧烤、450 W + 烧烤和 300 W + 烧烤。

微波+烧烤烹调时使用的餐具

请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波+烧烤烹调的食物：

适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。有关进一步的详细信息，请参考烧烤指南表。

安全指示：

只要使用组合模式（微波+烧烤），食物就应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。请参考下表中的指示。
如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

新鲜食物的烧烤指南

用烧烤功能将烤架预热 2-3 分钟。
此表中的功率级别和时间可用作烧烤指南。
取出时要戴微波炉手套。

简体中文

新鲜食物	份量	功率	第 1 面时间（分钟）	第 2 面时间（分钟）	说明
吐司片	4 片（每片 25 克）	仅限烧烤	2-3	1-2	将吐司片并排放在高支架上。
烤西红柿	400 克（2 块）	300 W + 烧烤	5-6	-	将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在高支架上。放置 2-3 分钟。
西红柿干酪吐司	4 片（300 克）	300 W + 烧烤	4-5	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。
夏威夷吐司（火腿、菠萝、干酪片）	4 片（500 克）	300 W + 烧烤	5-6	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。
烤土豆	500 克	600 W + 烧烤	7-8	-	将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。
焗烤土豆/蔬菜（冷藏的）	450 克	450 W + 烧烤	9-11	-	将新鲜焗烤菜放入耐热的小玻璃盘中。将盘子放在高支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。
烤苹果	2 个苹果（大约 400 克）	300 W + 烧烤	7-8	-	将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。
鸡肉片	500 克（2 块）	300 W + 烧烤	8-10	6-8	给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。
牛排（半生熟）	400 克（2 块）	仅限烧烤	10-14	8-12	给牛排刷油。将猪排摆成一圈，放在高支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。
烤鱼	400-500 克	300 W + 烧烤	5-7	5½-6½	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。

热风对流

利用热风对流烹调是一种众所周知的烹调方法，是在有热空气的传统炉具中烹调食物的传统方法。
加热器和风扇放在微波炉后壁上，这样，热空气就可以循环流动。

热风对流烹调的餐具：
可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的热风对流烘箱通常使用的任何餐具。

适合热风对流烹调的食物：
所有饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及加大量水果的蛋糕、鸡蛋糕点和 soufflés 都应该用这种模式制作。

微波+热风对流

此模式将微波能量与热空气结合在一起，因此在缩短烹调时间的同时，使食物的表面焦黄酥脆。
热风对流烹调是一种众所周知的传统烹调方法：利用烤箱后壁上的风扇使热空气循环流动来烹调食物。

微波+热风对流烹调时使用的餐具：
应该能让微波穿透。应该是不损坏微波炉的（例如，没有金属镶边的玻璃制品、陶器或瓷器）；类似微波+烧烤模式中描述的餐具。

适合微波+热风对流烹调的食物：
所有种类的肉和家禽、以及砂锅菜和焗烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、派和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。

新鲜和冷冻食物的热风对流指南

利用自动预热功能进行热风对流预热，预热到所需的温度。
此表中的功率级别和时间可用作热风对流烹调指南。
取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第 1 面时间（分钟）	第 2 面时间（分钟）	说明
比萨 冷冻比萨（烤好的现成比萨）	300-400 克	450 W + 220 ℃	13-15	-	将比萨放在高支架上。烘烤后，放置 2-3 分钟。
面食 冷冻的宽面条	400 克	450 W + 220 ℃	22-25	-	放入大小合适的耐热玻璃盘或留在原来的包装中（注意，此包装应适用于微波和烤箱加热）。将冷冻的焗烤面食放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。
肉 烤牛肉/烤羊肉（中等大小）	1200-1300 克	600 W + 180 ℃	20-23	10-13	给牛肉/羊肉刷油，加上胡椒粉、盐和辣椒粉。将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。
烤鸡	1000-1100 克	450 W + 220 ℃	17-22	13-17	给鸡刷上油和调味品。先将鸡胸朝下放在低支架上，再将鸡胸朝上放在低支架上。放置 5 分钟。
面包新鲜面包卷	6 个（350 克）	100 W + 180 ℃	8-10	-	将面包卷摆成一圈，放在低支架上。放置 2-3 分钟。

简体中文

新鲜食物	份量	功率	第 1 面时间（分钟）	第 2 面时间（分钟）	说明
炖品（冷藏的、预烘的）	200 克（1 条）	180 W + 220 ℃	8-10	-	将冷藏的棍子面包放在低支架上的烘焙纸上。烘烤后，放置 2-3 分钟。
蛋糕苹果蛋糕（新鲜的生面团）	500 克	仅 180 ℃	38-43	-	将新鲜的生面团放在一个小的矩形黑色金属烤盘（长度为 25 厘米）上。将蛋糕放在低支架上。烘烤后，放置 5-10 分钟。
小松饼（新鲜的生面团）	12x30 克（350-400 克）	仅 220 ℃	17-23	-	将新鲜的生面团均匀地摆在纸制松饼盘上。将盘子放在低支架上。烘烤后，放置 5 分钟。
饼干（新鲜的生面团）	200-250 克	仅 200 ℃	15-20	-	将冷冻的新月形面包面包放在烘焙纸上，再放到低支架上。
冷冻蛋糕	1000 克	180 W + 180 ℃	18-20	-	将冷冻的蛋糕直接放在低支架上。在解冻和加热后，放置 15-20 分钟。

特别提示

溶化黄油
将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 900 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力
将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。
使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。
溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。
溶化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 900 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。
盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁
按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。使用合适的带盖耐热玻璃碗。使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

- 內外表面
- 门和门的密封条
- 转盘和转盘支撑环

务必确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。

如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备，还可能导致危险的情况。

1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。然后用清水擦净并晾干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净內表面或转盘支撑环上的污点和污迹。然后用清水擦净并晾干。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。

不要将水溅到通风孔内。**绝不要**使用任何研磨剂或化学溶剂。
清洁门的密封条时要特别注意，确保没有异物：

- 积聚
- 阻止门正确关闭

每次使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

烹调炉具、炉架和烤箱的说明应该规定不得使用蒸汽清洁器。

存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。
门或门和门的密封条损坏时不能使用微波炉：

- 门栓损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理。

一定不要卸下微波炉的外壳。如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：

- 将其从电源插座上拔下
- 与最近的售后服务中心联系

如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方。

- **原因**： 灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。
设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

电源	240 V ~ 50 Hz 交流电
耗电量 最大功率 微波 烧烤（加热器） 热风对流（加热器）	 2700 W 1400 W 1300 W 最大 1950 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 个级别（IEC-705）
工作频率	2450 MHz
尺寸（宽 x 厚 x 高） 外部 炉內壁	 517 x 460 x 310 毫米 358 x 327 x 231.5 毫米
容积	1.0 立方英尺
重量 净重	 约 18.0 公斤

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHLIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

代码：DE68-03714M-01

CE103V

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CONTENTS

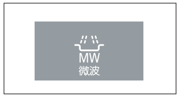
“QUICK” LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** 微波 (⩩) button.



2. Press the **Microwave** 微波 (⩩) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons as required.



4. Press **Start** 开始 (◇) button.

Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



I want to add an extra 30 seconds
Leave the food in the oven.
Press **+30 s** 加30秒 button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



I want to Power defrost some food

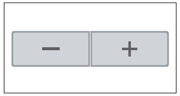
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** 强力解冻 (⁂) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** 强力解冻 (⁂) button, until the desired food category is selected.



3. Select the weight by pressing the (+) and (—) buttons as required.



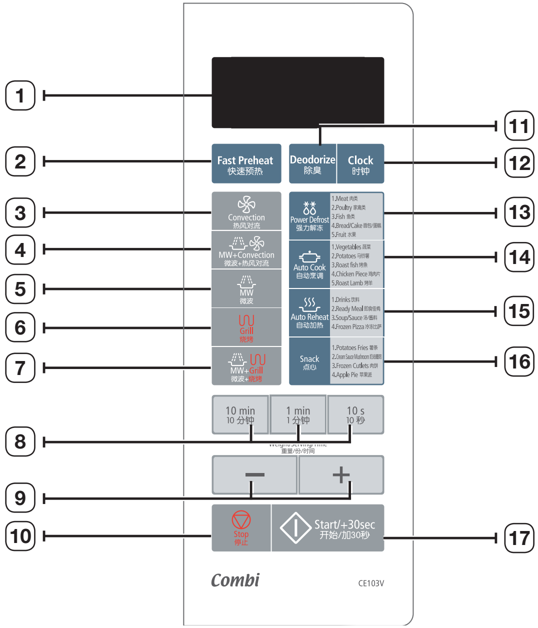
4. Press **Start 开始** (◇) button.



Result: Defrosting starts.

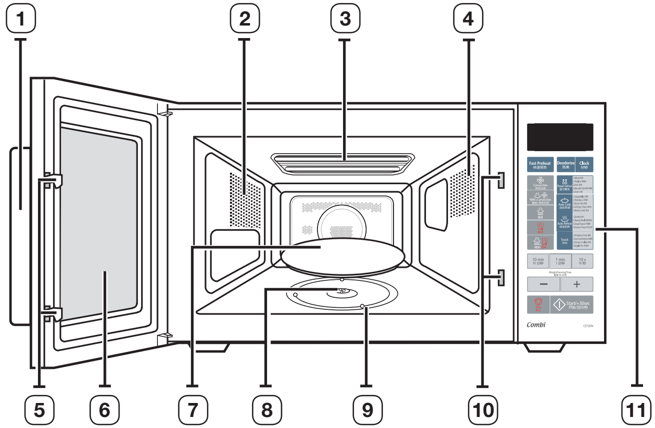
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
3. CONVECTION BUTTON
4. MICROWAVE+GRILL BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. GRILL BUTTON
7. MICROWAVE+GRILL BUTTON
8. TIME SETTING BUTTON
9. UP (+)/DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
10. STOP/CANCEL BUTTON
11. DEODORIZE BUTTON
12. CLOCK SETTING BUTTON
13. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
14. AUTO COOK FEATURE BUTTON
15. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
16. SNACK BUTTON
17. START/+30 s BUTTON

OVEN



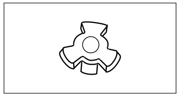
1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. VENTILATION HOLES
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

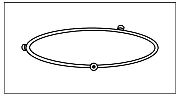
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



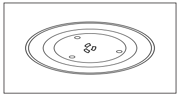
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



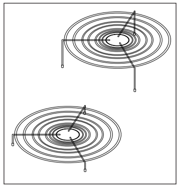
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- Cooking (microwave mode)
- Defrosting
- Adding an extra 30 seconds, if the dish is inadequately cooked or requires additional reheating

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, water supply cartridge input and output parts, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ENGLISH

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/ internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

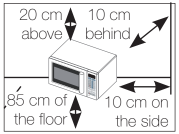
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

ENGLISH

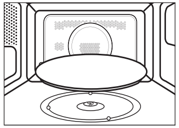
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 240 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

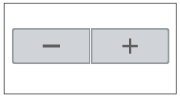
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...** / **Then press the Clock 时钟 button...**

To display the time in the...	Then press the Clock 时钟 button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



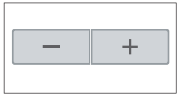
2. Press the (+) and (—) buttons to set the hour.



3. Press the **Clock 时钟** button.



4. Press the (+) and (—) buttons to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock 时钟** button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start 开始** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start 开始** (◇) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

ENGLISH

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

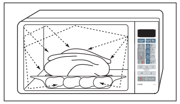
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start 开始** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** 微波 (⩍) button.

   Result: The following indications are displayed: (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** 微波 (⩍) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



3. Set the cooking time by pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** 开始 (◇) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** 微波 (⩍) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** 微波 (⩍) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** 开始 (◇) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start 开始** (◇) button.
Completely	Press the **Stop 停止** (◎) button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop 停止** (◎) button again.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door.
- Increase the remaining cooking time.

To increase the cooking time of your food, press the **Start 开始** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start 开始** (◇) button six times.



USING THE AUTO COOK FEATURE

The five Auto Cook **自动烹调** ( ) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (+) and (—) buttons.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

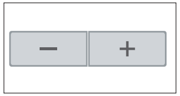
1. Press the **Auto Cook 自动烹调** ( ) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook 自动烹调** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (+) and (—) buttons.



4. Press the **Start 开始** (◇) button.

   Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill.
Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Vegetables** 蔬菜	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	**Potatoes** 马铃薯	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	**Roast fish** 烤魚	200-300 g (1 fish) 400-500 g (1-2 pcs) 600-700 g (2 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	**Chicken pieces** 鸡肉片	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
5.	**Roast lamb** 烤羊	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/ lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat 自动加热 (♨) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (+) and (−) buttons.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat** 自动加热 (♨) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** 自动加热 (♨) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (+) and (−) buttons.



4. Press the **Start** 开始 (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Drinks** (chilled) 饮料	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 min.	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	**Ready meal** (chilled) 即食佳肴	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3.	**Soup/ sauce** (chilled) 汤/酱料	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
4.	**Frozen pizza** 冷冻比萨	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18 °C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.

USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost 强力解冻 (⁂) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

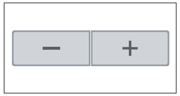
1. Press the **Power Defrost** 强力解冻 (⁂) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** 强力解冻 (⁂) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the food weight by pressing the (+) and (−) buttons.



4. Press **Start** 开始 (◇) button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** 开始 (◇) again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 34 for further details.

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Meat** 肉类	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	**Poultry** 家禽类	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	**Fish** 鱼类	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	**Bread / Cake** 面包/蛋糕	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit** 水果	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

USING THE SNACK FEATURE

With the Snack feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

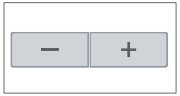
1. Press the **Snack 点心** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Snack 点心** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the food weight by pressing the (+) and (—) buttons.



4. Press **Start 开始** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents Auto Programmes for Russian style home menu.
It contains its quantities, accessories and appropriate recommendations. Programme no 1,2 and 3 are running with a combination of microwaves and grill. Programme no 4 is running with combinations of microwaves and convection or microwaves and grill.

Code	Food	Serving size	Accessories
1.	**Potatoes fries** 薯条	150-200 g 250-300 g 350-400 g 450-500 g	Low rack
	Recommendations		
	Lay out potatoes on a glass fiber plastic plate (for 150-300 g it is better to use the plate of spherical form with thin walls 2-3 mm, for 350-500 g it is better to use flat plate with 2-3 mm walls). When the ovens beeps - mix potatoes, so that the potatoes on the bottom to be on the up and continue cooking. After having finished cooking - salt potatoes.		
2.	**Cream sauce mushrooms** 奶油蘑菇	300 g (2 portions) 600 g (4 portions)	Low rack
	Recommendations		
	For 2 portions you should take 200 g of mushrooms (fresh agaric) and 30 g of vegetable oil. For 4 portions - 400 g of mushrooms (agaric) and 60 g of vegetable oil. Wash and clean the mushrooms, cut into plates and mix with oil on the basis of 15-20 g for each 100 g of fresh agaric, mix well, add some salt or dry mushroom bouillon, lay into ceramic cups. Put in the oven and start cooking. At that time grate cheese (Edam, Gauda) and mix it with ½ of egg for 2 portions or 1 egg for 4 portions. Mix sour cream with flour on the basis of 2 dining spoons with hill of sour cream and 1 spoon of flour for each 100 g of agaric (you may mix ½ spoons of starch with 1 spoon of cream instead of sour cream and flour). When the oven beeps, mix the mushrooms from down to up. Dress with mixture of sour cream and flour. Mix well. Put on the top cheese-egg mixture as an even layer and bake.		

Code	Food	Serving size	Accessories
3.	**Frozen cutlets** (beef or pork) 肉饼	150-200 g (2 pcs) 300-350 g (4 pcs) 450-550 g (6 pcs)	High rack
	Recommendations		
	2, 4 or 6 cutlets (76-90 g each) lay out on a glass fiber plastic flat plate with walls thickness 2-3mm and start cooking. When the oven beeps, Take out of the oven and turn over. put back in oven and lead to readiness.		
4.	**Apple pie** 苹果派	450-500 g	Low rack
	Recommendations		
	Take 1-2 apples (about 200 g) Puff pastry - 250-300 g (defrosted preliminary) Preheat with the Fast Preheat function 250 °C for 10~15 minutes. On a glass fiber plastic flat plate with walls 2-3 mm thick put leaf of pastry. Put cleaned and cut into segments (lobules) apples (without core and pits), powder with sugar and bake.		

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

1. Press the **Power Defrost** 强力解冻 (⁂) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** 强力解冻 (⁂) button.



3. Set the weight by pressing the (+) and (−) buttons the appropriate number of times (1800 g in the example).



4. Press the **Microwave** 微波 () button.



5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** 微波 () button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



6. Set the cooking time by **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons. (30 minutes in the example)



7. Press the **Grill** 烧烤 () button.



8. Pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons appropriate number of times (15 minutes in the example).



9. Press **Start** 开始 (◇) button.



Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** 快速预热 button.



   Result: The following indications are displayed:
   220 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** 快速预热 button one or more times to set the temperature.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start** 开始 (◇) button.



   Result: The oven is preheated to the requested temperature.
   - The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** 快速预热 button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheat the oven, see page 23.
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** 热风对流 ( ) button.



   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   220 °C (temperature)

2. Press the **Convection** 热风对流 ( ) button once or more times to set the temperature.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Select the cooking time by pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons.



4. Press the **Start** 开始 (◇) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence. Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

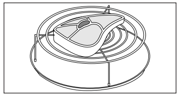
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** 快速预热 button.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** 烧烤 (ꟺ) button.



Result: The follwing indications are displayed: ꟺ (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start** 开始 (◇) button.

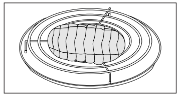


Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** 微波+烧烤 (⩊ ᔕ) button.

   Result: The following indications are displayed:
   ⩊ ᔕ (microwave & grill combi mode)
   600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** 微波+烧烤 (⩊ ᔕ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Select the cooking time by pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start** 开始 (◇) button.

   Result:
   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Convection** 微波+烧烤 ( ) button.



Result: The following indications are displayed:

	(microwave & convection combi mode)
600 W	(output power : switches to the following temperature mode in 2 seconds)
220 °C	(temperature)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave + Convection** 微波+烧烤 ( ) button.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Select the cooking time by pressing the **10 min** 10 分钟, **1 min** 1 分钟 and **10 s** 10 秒 buttons.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave + Convection** 微波+烧烤 ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start** 开始 ( ) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** 快速预热 button.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize 除臭** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



- The deodorization time has been specified as 5 minutes.
- You can also adjust **Deodorize 除臭** time by pressing the **+30 s 加30秒** button.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

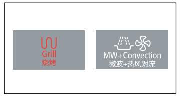
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Grill 烧烤** ( ) and **Microwave + Convection 微波+烧烤** ( ) button at the same time (about three second).



Result:
- The oven is locked.
- The follow indication is display “**L**”.

2. To unlock the oven, press the **Grill 烧烤** ( ) and **Microwave + Convection 微波+烧烤** ( ) buttons again at the same time (about three second).

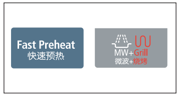


Result: The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

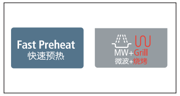
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat 快速预热** and **Microwave + Grill 微波+烧烤** ( ) buttons at the same time (about one second).



Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat 快速预热** and **Microwave + Grill 微波+烧烤** ( ) buttons again at the same time (about one second).



Result: The oven operates normally.

ENGLISH

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

ENGLISH

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (Rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

ENGLISH

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

ENGLISH

ENGLISH

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast / Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

ENGLISH

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes / Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets - anything you would normally use in a traditional convection oven - can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast beef/ roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220 °C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	240 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1300 W Max. 1950 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight Net	 18.0 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHLIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No.: DE68-03714M-01